Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DE68-04270B-00

Microwave Oven

User manual

MG14J3020CM

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 1 2015-04-24 5:56:35

Contents

Important safety instructions 4

Installation 17

Accessories 17
Installation site 19
Turntable 19

Maintenance 20

Cleaning 20
Replacement (repair) 21
Care against an extended period of disuse 21

Quick look-up guide 22

Oven features 23

Oven 23
Control panel 24

Oven use 25

How a microwave oven works 25
Checking that your oven is operating correctly 26
Setting the time 27
Switching the time notation 28
Setting power levels 28
One-stage cooking 29
Multi-stage cooking 30
Using the +30s button 30
Stopping the cooking 31
Setting the energy save mode 32
Using the instant cook features 33
Using the auto reheat features 37
Using the soften/melt features 39
Using the auto defrost features 40
Using the grill cook button 42
Choosing cookware 43
Using the combi cook button 43
Using the crusty plate 44
Switching the beeper off 47
Using the kitchen timer 48

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 2 2015-04-24 5:56:36

Safety-locking your microwave oven 48
Demonstration mode 49

Cookware guide 50

Cooking guide 52

Troubleshooting 65

Troubleshooting 65
Information code 69

Technical specifications 70

Warranty 71

Samsung microwave oven 71

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 3 2015-04-24 5:56:37

Important safety instructions

Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.

C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
   1. Door (bent),
   2. Hinges and latches, (broken or loosened),
   3. Door seals and sealing surface.

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 4 2015-04-24 5:56:39

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

⚠ CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

Do NOT attempt.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT disassemble.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Do NOT touch.	Call the service center for help.
Follow directions explicitly.	Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 5 2015-04-24 5:56:44

Important safety instructions

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

⚠ WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 4.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 8 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 6 2015-04-24 5:56:48

16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.

17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- **a.** Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- **b.** Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
- **c.** If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- **d.** Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
- **a.** Do not overheat liquid.
- **b.** Stir liquid both before and halfway through heating it.
- **c.** Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- **d.** After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- **e.** Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

19. Oversized foods or oversized metal utensils should not inserted in microwave / toaster oven as they may create a fire of electric shock.

20. Do not clean with metal scouring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

21. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

22. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

23. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 7 2015-04-24 5:56:48

Important safety instructions

⚠ CAUTION

1. Over The Range model Only

- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

2. Push Button type model Only

- Pre-caution for safe use to avoid possible exposure to excessive micro oven energy : Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the “Use of Extension Cords” section below.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 8 2015-04-24 5:56:49

USE OF EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.

- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 9 2015-04-24 5:56:50

Important safety instructions

This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific “Grounding instructions” found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that the circuit breaker is operable.

Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.
Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.

- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Faili ng to do so may result in electric shock or fire.

When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 10 2015-04-24 5:56:50

⚠ INSTALLATION CAUTIONS

Position the oven so that the plug is easily accessible.

- Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

⚠ CRITICAL USAGE WARNINGS

If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Mic rowave Energy”, found in the beginning of this Safety Information Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.

- Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet, or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 11 2015-04-24 5:56:51

Important safety instructions

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.

If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.

- The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.

- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.

- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 12 2015-04-24 5:56:52

USAGE CAUTIONS

If the surface of the microwave is cracked, turn it off.

- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.

Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 13 2015-04-24 5:56:52

Important safety instructions

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance. (external/internal)

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

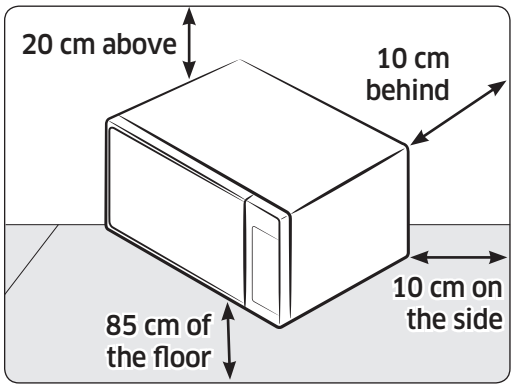
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 14 2015-04-24 5:56:53

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

☛ **NOT FOR BUILT-IN INSTALLATION**

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)



4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 15 2015-04-24 5:56:54

Important safety instructions

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the microwave parts.

⚠
- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

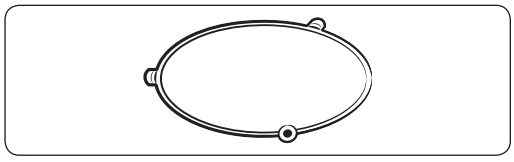
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 16 2015-04-24 5:56:54

Installation

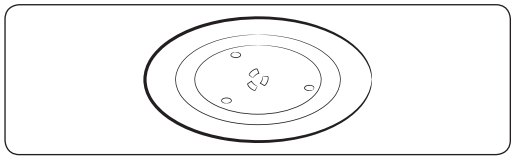
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



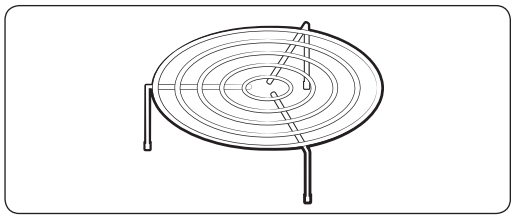
01 *Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 *Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

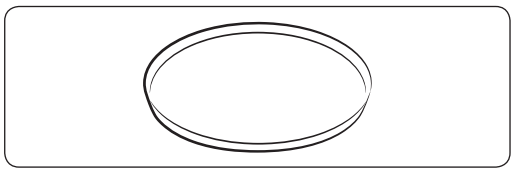


03 *Grill rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 17 2015-04-24 5:56:56

Installation



04 ***Crusty plate**, see pages 44 to 46.

Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave and grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

☛ **IMPORTANT**

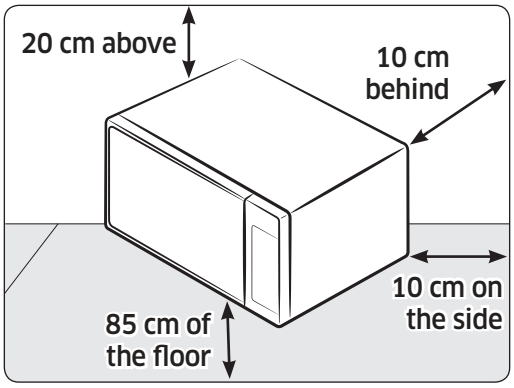
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **IMPORTANT**

If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864) or on-line at: (www.samsungparts.com)

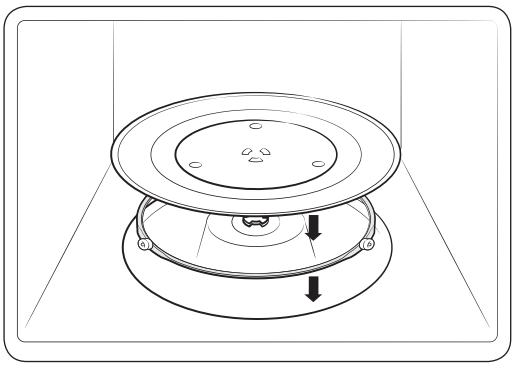
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 18 2015-04-24 5:56:57

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 19 2015-04-24 5:56:58

Maintenance

Cleaning

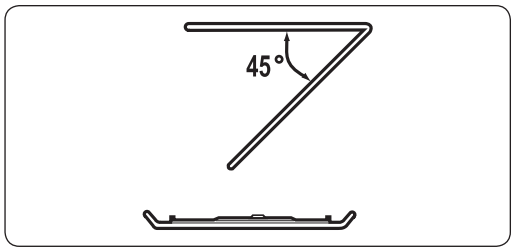
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 20 2015-04-24 5:56:59

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

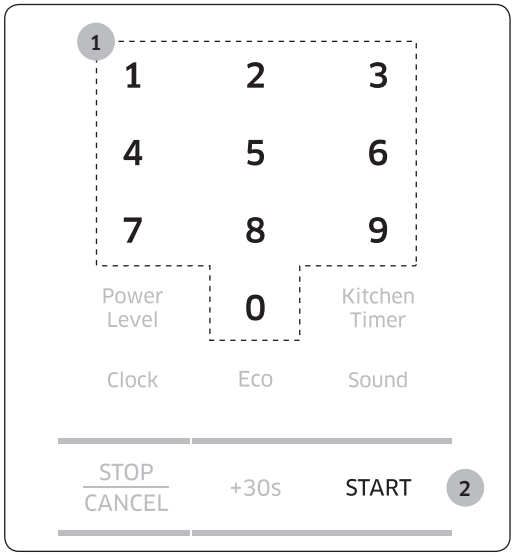
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

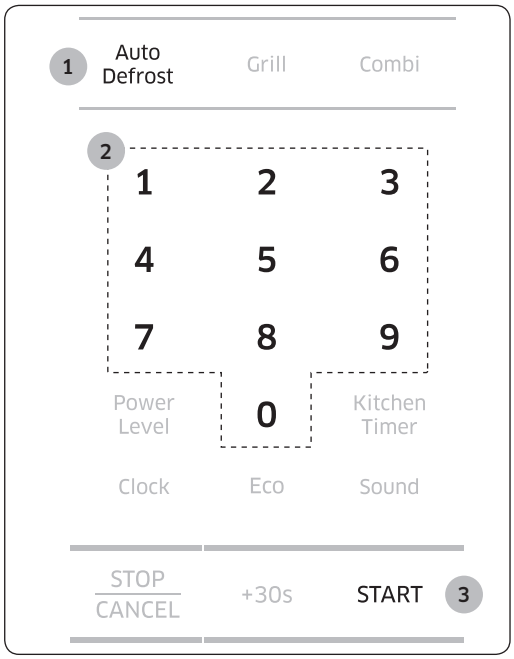
Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 21 2015-04-24 5:56:59

Quick look-up guide





To cook food:

1. Place the food in the oven.
   Press the **Number** buttons to enter the cooking time.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.
2. Press the **Start** button.
   Result: Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

To defrost food:

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Auto Defrost** button.
2. Select the weight by pressing the **Number** buttons.
3. Press the **Start** button.

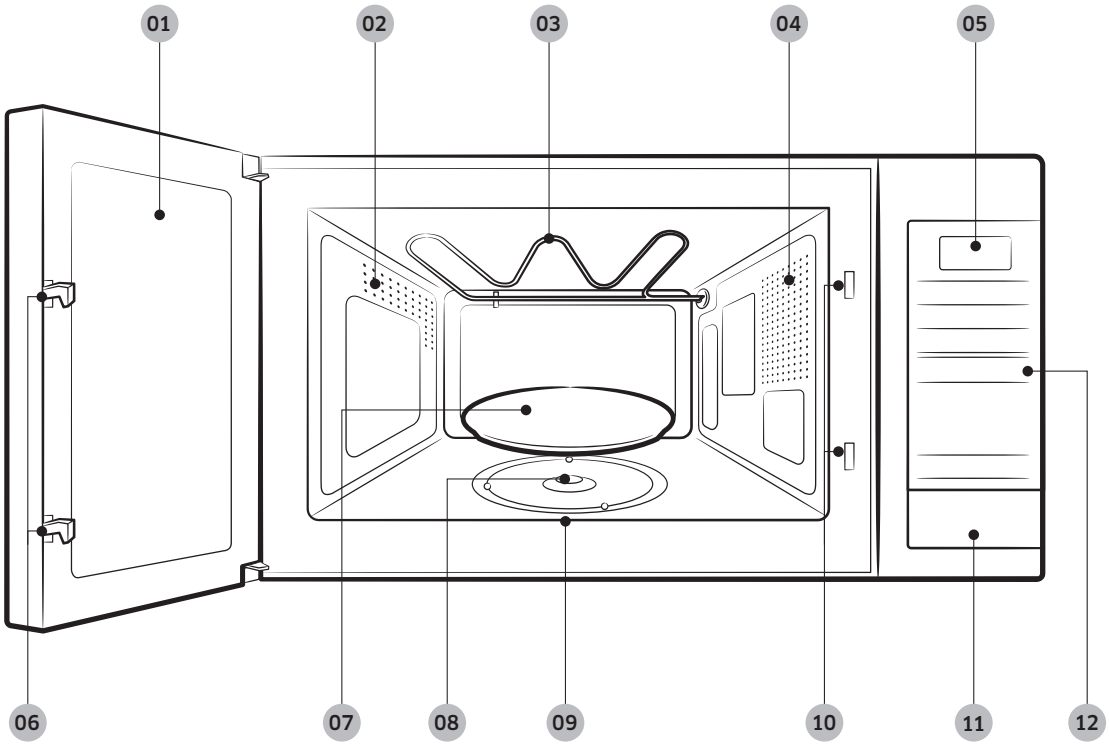
NOTE

Refer to the section entitled “Using the auto defrost features” on pages 40-41 for further details.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 22 2015-04-24 5:57:02

Oven features

Oven

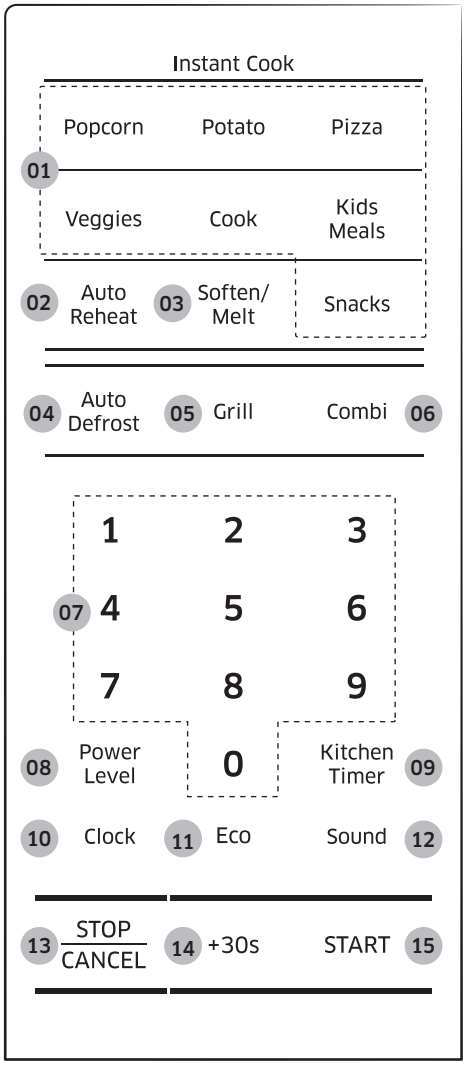


01 Door
02 Ventilation holes
03 Grill
04 Light
05 Display
06 Door latches
07 Turntable
08 Coupler
09 Roller ring
10 Safety interlock holes
11 Open door push button
12 Control panel

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 23 2015-04-24 5:57:04

Oven features

Control panel



01 Instant Cook Buttons
02 Auto Reheat Button
03 Soften/Melt Button
04 Auto Defrost Button
05 Grill Button
06 Combi Button
07 Number Button
08 MWO Power Level Button
09 Kitchen Timer Button
10 Clock Button
11 Eco Button
12 Sound Button
13 Stop/Cancel Button
14 +30s Button
15 Start Button

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 24 2015-04-24 5:57:05

Oven use

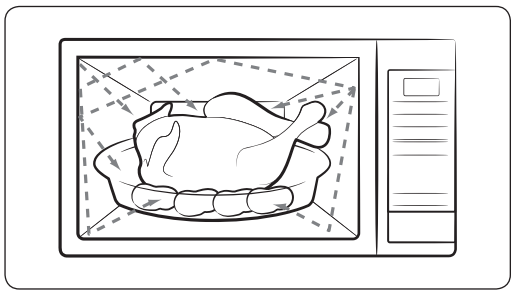
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwaves cause molecules in the food to vibrate more quickly, releasing heat. This heat disperses through the food, cooking it, reheating it, or defrosting it.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according power level setting you use and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ IMPORTANT

As the center of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even after you have taken the food out of the oven. You should use the standing times specified in recipes and in this booklet to ensure:

- Even cooking of the food right to the center.
- The same temperature throughout the food.

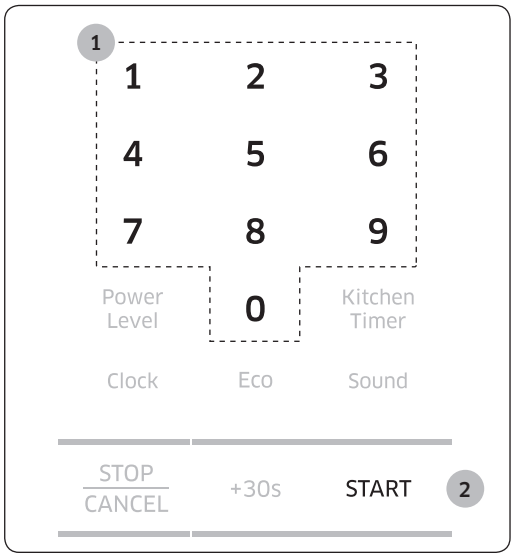
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 25 2015-04-24 5:57:06

Oven use

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to confirm your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pushing the push button on the bottom side of the control panel. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Number** buttons to enter an operating time of 4 to 5 minutes.
2. Press the **Start** button.

   Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

   1) When cooking has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 1 time (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

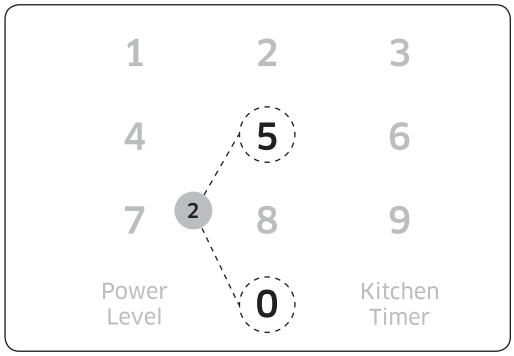
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 26 2015-04-24 5:57:07

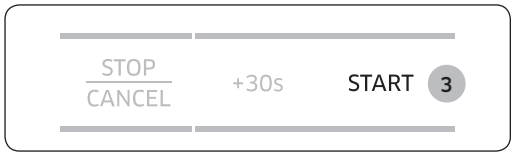
Setting the time

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.

You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure





NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To set the time.**
   Press the **Clock** button once.

2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, **5**, **0**, **0**.

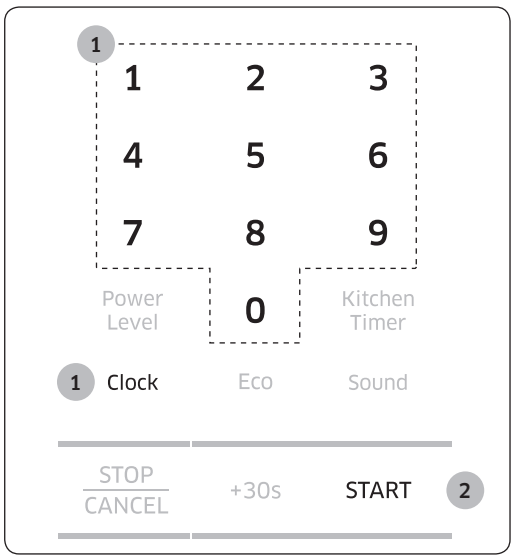
3. Press the **Start** button. A colon will blink, indicating that the time is set.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 27 2015-04-24 5:57:07

Oven use

Switching the time notation

You can change the time notation **(12H/24H)**. 12H is the default.

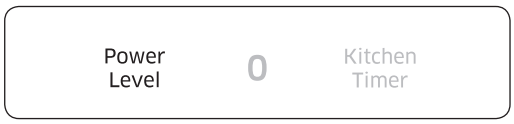


1. Press the hidden button (**Clock** + the **Number** "**0**" button). Then, press the **Number** button corresponding to your choice.

Number	Notation
1	12 hours
2	24 hours

2. Press the **Start** button.

Setting power levels

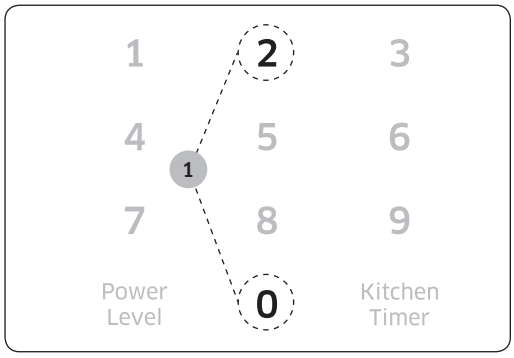


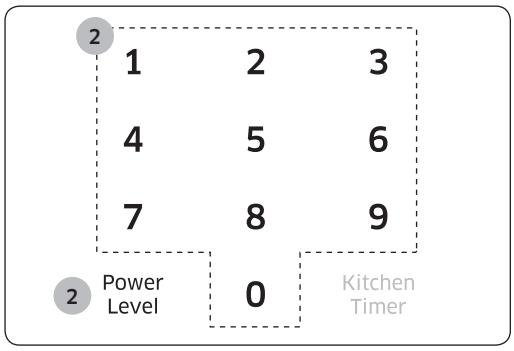
Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **MWO Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

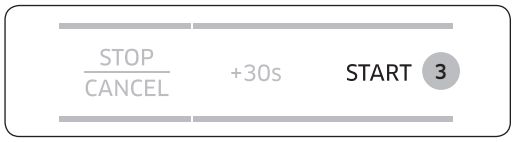
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 28 2015-04-24 5:57:09

One-stage cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the MWO Power Level button.







1. Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **MWO Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level.

   Power Level

0 = PL:0	(Deodorization)
1 = PL:10	(Warm)
2 = PL:20	(Defrost)
3 = PL:30	(Low)
4 = PL:40	(Medium low)
5 = PL:50	(Medium)
6 = PL:60	(Simmer)
7 = PL:70	(Medium high)
8 = PL:80	(Reheat)
9 = PL:90	(Sauté)
10 = PL:Hi	(High)

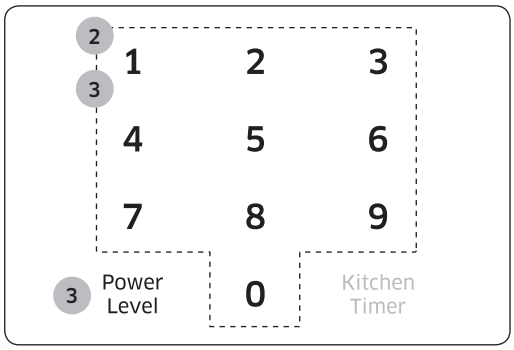
3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press the **Stop/Cancel** button before you press the **Start** button, and repeat Steps 1 and 2 above.

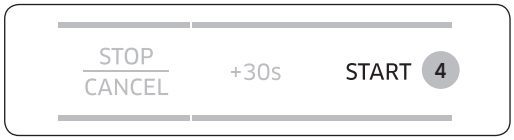
Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 29 2015-04-24 5:57:10

Oven use

Multi-stage cooking





1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on page 29 for further details.

NOTE

When entering more than one cooking stage, the **MWO Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

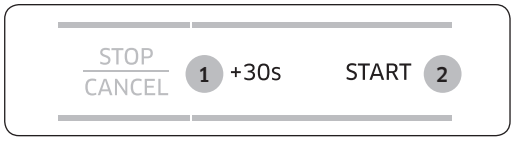
2. Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
3. Press the **MWO Power Level** button, then use the **Number** buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press the **Start** button to begin cooking.

NOTE

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **MWO Power Level** button.

Using the +30s button

You can increase the cooking time by 30 seconds each time you press the **+30s** button.



1. Press the **+30s** button once for each 30 seconds you want to add.

NOTE

Add 30 seconds to a program in progress by pressing the **+30s** button for each 30 seconds you want to add.

2. Press the **Start** button.

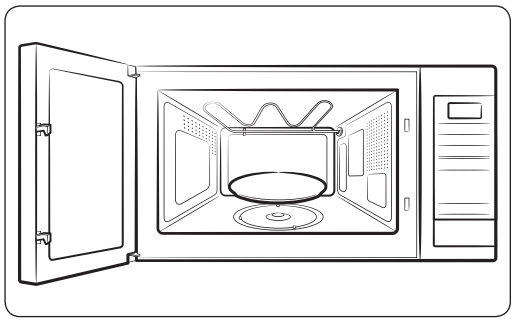
NOTE

The **+30s** button works in the MWO, Grill, and MW+ Grill modes, except all Instant Cook modes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 30 2015-04-24 5:57:11

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
1) Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door, and then press the **Start** button again.
2) Press the **Stop/Cancel** button.
Result: Cooking stops. To resume cooking, press the **Start** button again.

2. To stop completely;
Press the **Stop/Cancel** button.
Result: The cooking stops. If you want to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** button again.

NOTE

You can also cancel any setting before starting by simply pressing the **Stop/Cancel** button.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 31 2015-04-24 5:57:12

Oven use

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode. This feature saves electricity when the oven is not in use by turning off the display entirely, including the clock display. Normally, when the oven is not in use, the oven enters standby mode and continues to display the clock.

- Press the **Eco** button.
  Result: Display off, including the clock.
- To cancel energy save mode, open the door or press the **Eco** button. The display shows the current time, and the oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

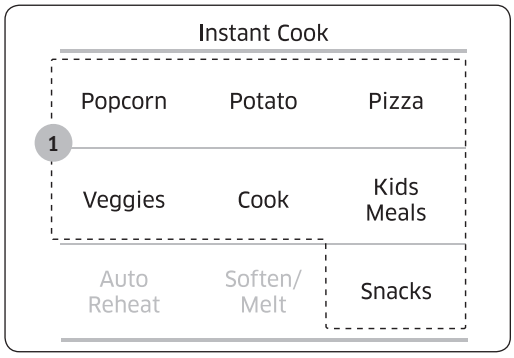
If you do not select a function when you are setting the microwave or if you have stopped the microwave temporarily, the Eco function is cancelled and clock will be displayed after 25 minutes. If you leave the door open, the oven lamp turns off after 5 minutes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 32 2015-04-24 5:57:13

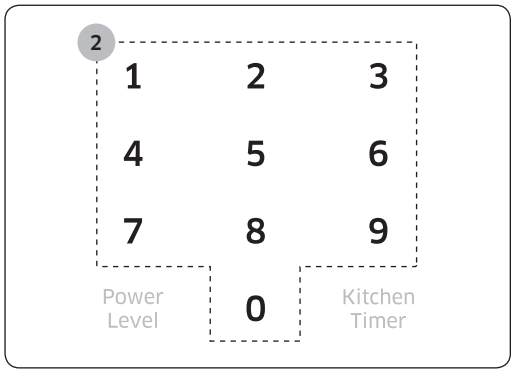
Using the instant cook features

The **Instant Cook** buttons let you cook favorite foods using preset power levels and times at the touch of a button. If the food is not thoroughly cooked or reheated when you use the **instant cook** feature, complete the cooking process by selecting a power level, and then cooking the food for an additional amount of time.

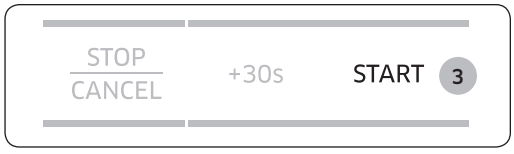
To begin, place the food in the center of the turntable, and then close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Instant Cook** buttons. (Refer to the table.)



2. Please select serving size by pressing the appropriate number buttons before you press **Start**.



3. Press the **Start** button.

Result: Cooking starts. When it has finished:

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep once every minute until you open the microwave's door.
3) The current time is displayed again.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 33 2015-04-24 5:57:14

Oven use

The following table details the **Instant Cook** programs, quantities, and instructions.

Popcorn

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Popcorn	3.0 - 3.5 oz. 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.

Potato

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Potato	1 to 6 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes.

Pizza

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Pizza	1 to 4 slices	Place 1-4 pizza slices on a microwavesafe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover.

Veggies

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Fresh Vegetables (Fresh Veggies)	1 to 4 servings (0.25-1 lbs.)	Place the fresh vegetables in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. of water. Cover with a lid or vented plastic wrap while cooking and stir before letting stand.
2 Frozen Vegetables (Frozen Veggies)		Place the frozen vegetables in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. of water. Cover to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 34 2015-04-24 5:57:14

Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.
2 Chicken Breast	1 Serving (2 pieces) 2 Servings (4 pieces)	Place the chicken breasts on a microwave safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 °F. Let stand for 5 minutes.
3 Frozen Breakfast	5 (4-6 oz.) 8 (7-8 oz.)	Follow the package instructions for covering and letting stand. Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc.
4 Frozen Dinner	8 (8-10 oz.) 12 (11-14 oz.) 16 (15-18 oz.)	Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand.

Kids Meals

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chicken Nuggets (Frozen)	1 serving 2 servings	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Let stand for 1 minute after heating. **NOTE** Refer to the package directions for the serving size and the amount of food.
2 French Fries (Frozen)	1 serving 2 servings	Place two paper towels on a microwavesafe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Let stand for 1 minute. **NOTE** Refer to the directions on the packaging for the serving size and the amount of food.
3 Frozen Sandwich (In crisping sleeve) 9-oz. package size	1 serving (1 sandwich) 2 servings (2 sandwiches)	Place the frozen sandwich in a susceptor “crisping sleeve” (which is in the package) and place on a microwavesafe plate. Remove from the “crisping sleeve”. Let stand for 2 minutes after heating.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 35 2015-04-24 5:57:15

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Hot Dogs	1 serving (2 hot dogs) 2 servings (4 hot dogs)	Pierce the hot dogs and place them on a plate. When the oven beeps, remove the hot dogs from the oven, put each hot dog in a bun, place the buns and hot dogs in the oven, and then restart the oven. Let stand for 1 minute after heating. **NOTE** For the best texture, the buns should be added to the hot dogs when the oven beeps.

Snacks

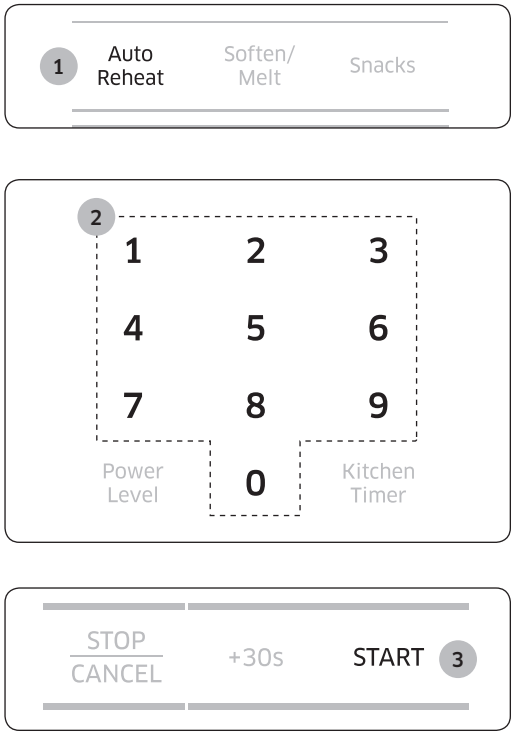
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Cheese Sticks (Frozen)	1 Serving (5-6 pcs.) 2 Servings (7-10 pcs.)	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes after heating.
2 Chicken Wings	1 Serving (5-6 oz.) 2 Servings (7-8 oz.)	Use precooked, refrigerated chicken wings. Place the chicken wings around the plate in a spoke-like fashion and cover with wax paper. Let stand for 1 to 2 minutes.
3 Nachos	1 serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. **Contents:** 2 cups tortilla chips ⅓ cup grated cheese
4 Potato Skins	1 potato (pcs.) 2 potatoes (pcs.)	Cut the cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out the potato flesh, leaving about a ¼ in. flesh on the skin. Place the skins in a spoke-like fashion around the plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 36 2015-04-24 5:57:15

Using the auto reheat features

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the humidity that escapes as the food is heated, the oven's heating time is automatically adjusted depending on the type and amount of precooked food.

To begin, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button one or more times. (Refer to the table.)
2. Please select serving size by pressing the appropriate number buttons before you press **Start**.
3. Press the **Start** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished:
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep once every minute until you open the microwave's door.
   3) The current time is displayed again.

NOTE

All food must already be precooked. Plates of food and casseroles should be taken directly from your refrigerator and placed in the microwave at refrigerator temperature.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 37 2015-04-24 5:57:16

Oven use

The following table details the **Auto Reheat** programs, quantities, and instructions.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Dinner Plate	1 serving (1 plate)	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. **Contents:** 3 - 4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3 - 4 oz.)
2 Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. Stir the food once before serving. **Contents:** Casserole, refrigerated foods. Pasta: canned spaghetti and ravioli.
3 Pasta		

NOTE

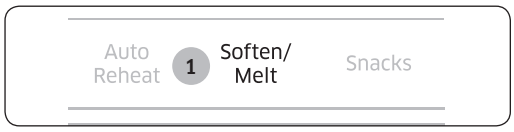
Refer to the directions on the packaging for the serving size and the amount of food.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 38 2015-04-24 5:57:17

Using the soften/melt features

The **Soften/Melt** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can select the food servings by pressing the button.

To begin, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soften/Melt** button one or more times. (Refer to the table.)
2. Press the **Start** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished:
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep once every minute until you open the microwave's door.
   3) The current time is displayed again.

☛ IMPORTANT

To use the Soft/Melt setting, you must select the serving size by pressing the appropriate **Number** buttons before you press the **Start** button. See the table below for details.

The following table details the **Soften/Melt** programs, quantities, and instructions.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Melt Butter	1 stick (serving) 2 sticks (serving)	Remove the wrapping, and then cut the butter in half vertically. Place the butter in a dish and cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand for 1-2 minutes.
2 Melt Chocolate	1 cup chips or 1 square	Place the chocolate chips or squares in a microwave-safe container. When the oven beeps, stir the chocolate, and then restart the oven. Stir and let stand for 1 minute.
3 Soften Butter	1 stick (¼ lbs.)	Remove the wrapping, and then and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper.
4 Soften Cream Cheese	1 Package (8-oz.)	Unwrap the cream cheese, and then place in a microwave-safe container. Cut in half vertically. Let stand for 2 minutes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 39 2015-04-24 5:57:18

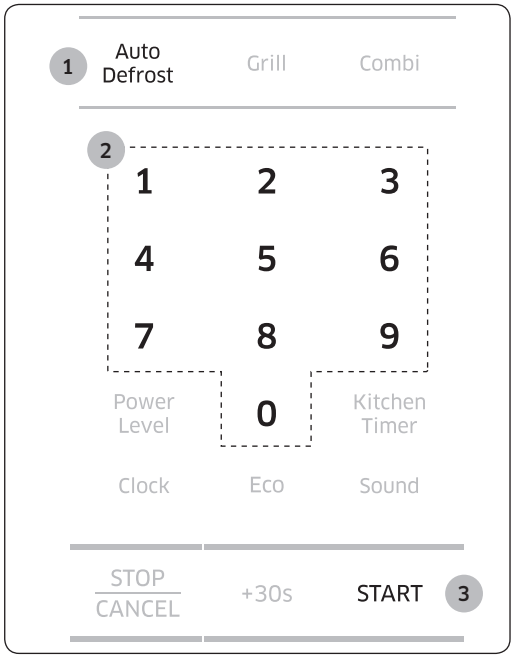
Oven use

Using the auto defrost features

To thaw frozen foods, enter the weight of the food, and the microwave automatically sets the defrosting time, power level, and standing time. Press the **Start** button to start defrosting.

NOTE

Check the food when you hear the oven signal. After the final stage, small sections may still be icy. Let them stand to continue the thawing process. The food is not defrosted until all ice crystals have thawed.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 20 %. Refer to the section entitled “One-Stage Cooking” on page 29 for further details.

Shielding roasts and pieces of steak using small pieces of foil prevents the edges from being cooked before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

To begin, place the frozen food in the center of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are defrosting by pressing the **Auto Defrost** button. (Refer to the table.)
2. Set the weight of food by pressing the **Number** buttons.

IMPORTANT

Press the **Number** buttons to select the weight. For example, to set 1.2 lbs, enter 1.

3. Press the **Start** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press the **Start** button again to finish defrosting.

NOTE

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 40 2015-04-24 5:57:18

The following table details the various **Auto Defrost** programs, quantities, and instructions. Remove all packaging materials before defrosting.

Auto defrosting table

Code/Food	Serving Size	Instructions
Roast Beef, Pork	2.5-3.5 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 10-20 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.5 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow, flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.5 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-3.5 lbs.	Remove giblets before frozen poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.5 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

NOTE

Select the manual defrosting function with a power level of 20 % if you want to defrost food manually.

For further details on manual defrosting and defrosting times, refer to the pages 60-61.

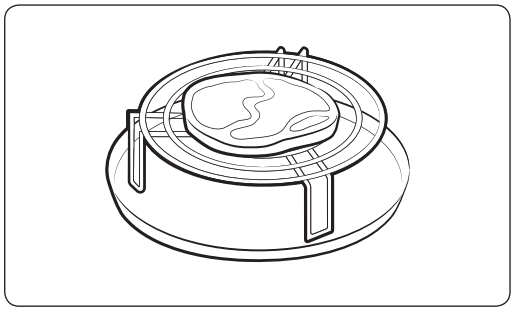
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 41 2015-04-24 5:57:19

Oven use

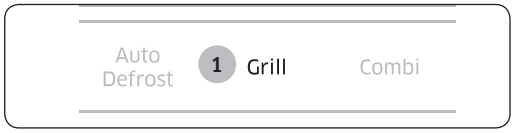
Using the grill cook button

For more time savings plus the benefits of grilling, use the Grill mode directly after microwave cooking.

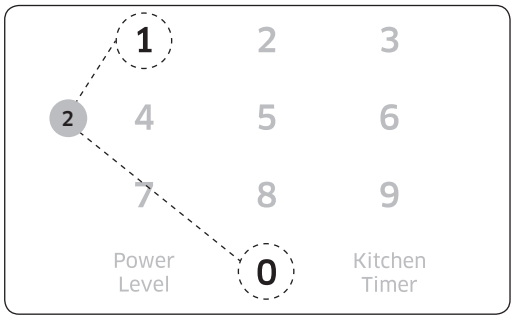
This feature allows you to grill some of your favorite foods using the radiant heat from the grilling element.



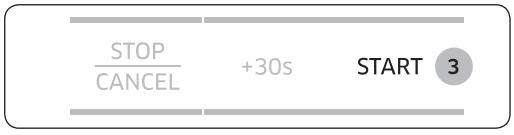
For best results, place the food on the metal rack which is placed on the turntable tray. Use the rack for grilling only. Do not leave it in the oven after grilling or use when microwaving.



1. Press the **Grill** button.



2. Use the **Number** buttons to set the grilling time.
For example, to grill 10 minutes, enter 1, 0, 0, 0 (up to 30 minutes maximum).
If you want to change the cooking time, press the **Stop/Cancel** button and then repeat step above with a new cooking time using the **Number** buttons.



3. Press the **Start** button. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.

NOTE

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.

This system is designed to prevent overheating of the oven.

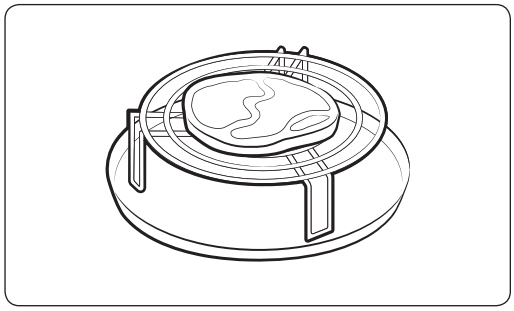
IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 42 2015-04-24 5:57:21

Choosing cookware

Use microwave safe cookware. Do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you want to use the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

NOTE

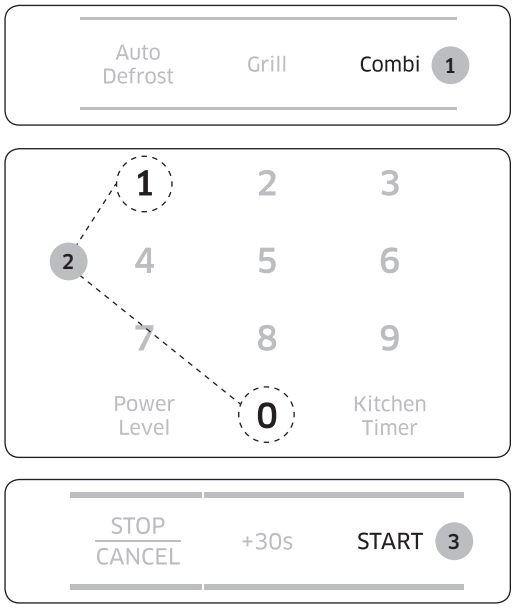
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on pages 50-51.

Using the combi cook button

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and grill at the same time.

IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.



IMPORTANT

ALWAYS use oven gloves when touching dishes in the oven, as they will be very hot.

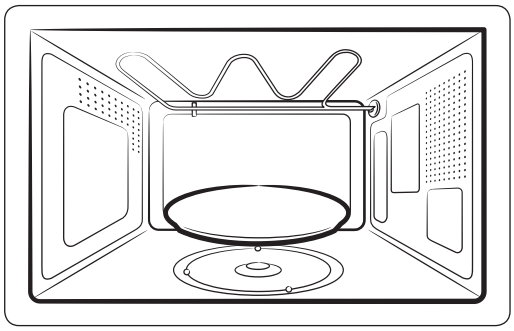
1. Press the **Combi** button.
   You cannot set the temperature of the grill.
2. Use the **Number** buttons to set the combine time. **For example, to set 10 minutes, enter 1, 0, 0, 0 (up to 60 minutes maximum).**
   If you want to change the cooking time, press the **Stop/Cancel** button and then repeat step above with a new cooking time using the **Number** buttons.
3. Press the **Start** button. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 43 2015-04-24 5:57:22

Oven use

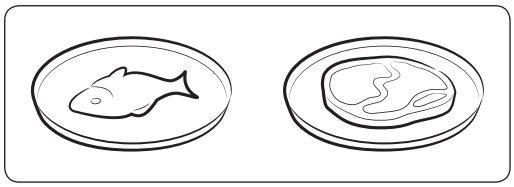
Using the crusty plate

The crusty plate's high temperature turns food crispy and brown. This lets you brown food on the top with the grill and on the bottom using the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart on the right. You can also use the crusty plate for bacon, eggs, sausages, etc.

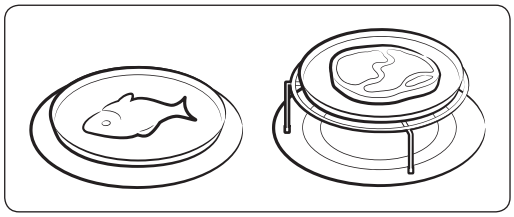


1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with the Combi function by following the times and instructions in the chart.

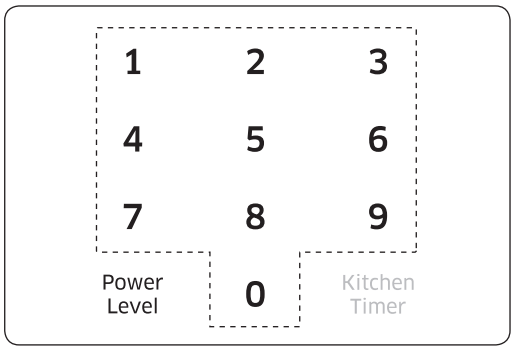
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, so they will brown nicely.



3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack or turntable in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table.)

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 44 2015-04-24 5:57:23

⚠ CAUTION

Always use oven gloves when handling the crusty plate, as will become very hot.

NOTE

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects such as a knife to cut food on the crusty plate.

⚠ CAUTION

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.

⚠ CAUTION

Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

NOTE

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

⚠ CAUTION

The crusty plate is not dish washer-safe. Do not put it in the dishwasher.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.

Preheat the crusty plate with the Combi function set to 30 % + Grill function for 3-4 minutes.

Follow the instructions and use the times in the table.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Bacon	4 slices	30 % + Grill	3-4
	Instructions Preheat the crusty plate for 3 minutes. Put slices side by side on the crusty plate. Put the crusty plate on the rack. Let stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	0.45 lbs. (2 pcs)	30 % + Grill	2½-3½
	Instructions Preheat the crusty plate for 3 minutes. Cut tomatoes in half. Put some cheese on top. Arrange in a circle on the crusty plate. Put the crusty plate on the rack. Let stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (0.25 lbs.)	30 % + Grill	6-7
	Instructions Preheat the crusty plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crusty plate. Put the crusty plate on the rack. Turn over after 3-4 min. Let stand for 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 45 2015-04-24 5:57:24

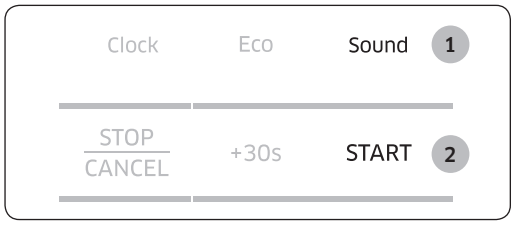
Oven use

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Baguettes (Frozen)	0.2-0.25 lbs. (2 pcs)	30 % + Grill	6-7½
	Instructions Preheat the crusty plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put the crusty plate on rack. Let stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	0.7-0.8 lbs.	30 % + Grill	7½-9
	Instructions Preheat the the crusty plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put the crusty plate on the turntable. Let stand for 1-2 minutes.		
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 0.05 lbs. (0.45 lbs.)	30 % + Grill	9-10½
	Instructions Preheat the crusty plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on the crusty plate. Put the plate on the turntable. Let stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	0.7-0.8 lbs.	30 % + Grill	5½-7
	Instructions Preheat the crusty plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put the crusty plate on the Turntable. Let stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	0.3 lbs. (5 pcs) 0.7 lbs. (10 pcs)	30 % + Grill	6-7½ 8-9½
	Instructions Preheat the crusty plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs) or after 5 min. (10 pcs). Let stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	0.25 lbs. 0.6 lbs.	30 % + Grill	4-5½ 6-7½
	Instructions Preheat the crusty plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put chicken nuggets on the plate. Put the crusty plate on rack. Turn over after 2 min (0.25 lbs.) or 4 min. (0.6 lbs.). Let stand for 3 minutes.		
Baked Potatoes	0.6 lbs. 1.0 lbs.	30 % + Grill	4-5½ 7-8½
	Instructions Preheat the crusty plate for 3 minutes. Cut potatoes in half. Put them on the crusty plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Let stand for 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 46 2015-04-24 5:57:24

Switching the beeper off

You can switch the beeper off using the **Sound** button.



1. Press the **Sound** button.
2. Press the **Start** button. The beeper sound is turned off. The display re-displays the time of day.

NOTE

You must press the **Start** button to finalize the beeper sound change.

To reactive the beeper sound, follow Steps 1 and 2. Press **Number** button 1 or 2 to turn the beeper sound on or off.

No. Button	Display
1	On
2	OFF

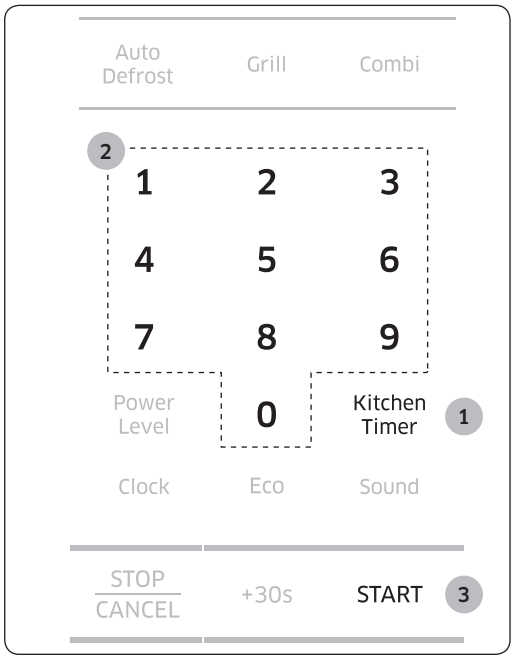
Result:

- When Beep is On : The oven beeps when you press buttons on the control panel.
- When Beep is Off : The oven does not beep when you press buttons on the control panel.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 47 2015-04-24 5:57:25

Oven use

Using the kitchen timer



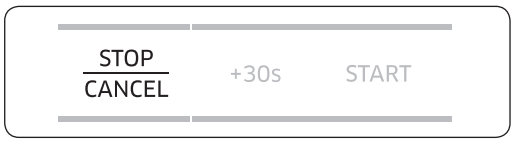
1. Press the **Kitchen Timer** button to enter the timer setting.
2. Use the **Number** buttons to set the time period.
3. Press the **Start** button to start the Kitchen Timer.
   Result: The display counts down the time, and then beeps when the time you set has elapsed.

NOTE

The Kitchen Timer is a count down timer only. It does control how long the microwave runs or turn the microwave on or off.

Safety-locking your microwave oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety function which enables you to lock the oven so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

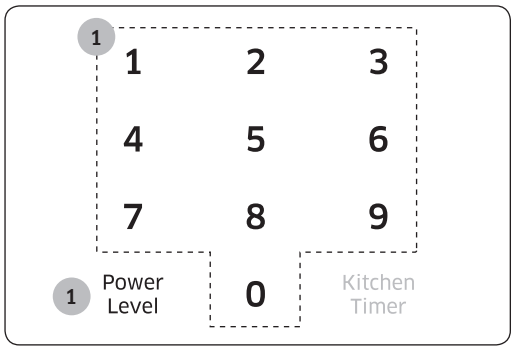


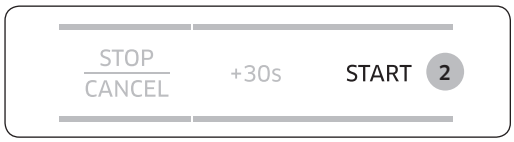
1. Press the **Stop/Cancel** button for 3 seconds.
   Result:
   - The oven is locked. No functions can be selected.
   - The display shows “Loc” when you press any button.
2. To unlock the oven, press the **Stop/Cancel** button again for 3 seconds.
   Result: The oven can be used normally.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 48 2015-04-24 5:57:26

Demonstration mode

You can use the demonstration mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.





1. Press hidden button during 1 second. (the **Number** "**2**" button + **Power Level** button).
   Result: The display shows "On".

No. Button	Display
1	On
2	OFF

2. Press the **Start** button. Now Demonstration mode is on.

NOTE

To turn demo mode off, repeat 1-2 step. It will be displayed "OFF".

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 49 2015-04-24 5:57:27

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 50 2015-04-24 5:57:29

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper		May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 51 2015-04-24 5:57:29

Cooking guide

Microwave energy actually penetrates food and is attracted and absorbed by the water, fat and sugar in the food. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

General microwave tips

Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to prevent them from becoming tough.

Foods with a non-porous skin, such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.

Putting heating oil or fat in the microwave is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.

Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly in a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.

The altitude and the type of cookware you are using can affect the cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.

Home canning in the microwave oven is not recommended because not all harmful bacteria may be destroyed by the microwave heating process.

Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

Making candy in the microwave is not recommended as candy can be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking techniques

NOTE

If the oven is set to cook for more than 20 minutes, it will automatically adjust to 70 percent power after 20 minutes to avoid overcooking.

Stirring

Open the microwave door and stir foods such as casseroles and vegetables occasionally while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside towards the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they can receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts towards the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 52 2015-04-24 5:57:31

Turning

Turn foods over midway through the cooking cycle to expose all parts to the microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete the cooking process, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner to let excess steam escape.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs, or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	0.3 lbs.	60 %	5-6½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	0.7 lbs.	60 %	8-9½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Peas	0.7 lbs.	60 %	7-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 53 2015-04-24 5:57:31

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Green Beans	0.7 lbs.	60 %	7½-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	0.7 lbs.	60 %	7-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	0.7 lbs.	60 %	7½-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	0.6 lbs. 1.0 lbs.	90 %	4½-5½ 7-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems so they point to the center. Let stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	0.6 lbs.	90 %	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Let stand for 3 minutes.		
Carrots	0.6 lbs.	90 %	4½-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Let stand for 3 minutes.		
Cauliflower	0.6 lbs. 1.0 lbs.	90 %	5-6 7½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets in half. Arrange stems so they point to the center. Let stand for 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 54 2015-04-24 5:57:31

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Courgettes	0.6 lbs.	90 %	4-5
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Let stand for 3 minutes.		
Egg plants	0.6 lbs.	90 %	3½-4½
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Let stand for 3 minutes.		
Leeks	0.6 lbs.	90 %	4-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes.		
Mushrooms	0.25 lbs. 0.6 lbs.	90 %	1½-2½ 2½-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Let stand for 3 minutes.		
Onions	0.6 lbs.	90 %	5-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Let stand for 3 minutes.		
Pepper	0.6 lbs.	90 %	4½-5½
	Instructions Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes.		
Potatoes	0.6 lbs. 1.0 lbs.	90 %	4-5½ 7-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	0.6 lbs.	90 %	5½-6½
	Instructions Cut turnip into small cubes. Let stand for 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 55 2015-04-24 5:57:32

Cooking guide

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	1 cup 1½ cups	90 %	15-17 17½-19½
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice. Add 3 cups of cold water for 1½ cups of rice. Let stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	0.6 lbs. 0.8 lbs.	90 %	20-22 22-24
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice. Add 3 cups of cold water for 1½ cups of rice. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	0.6 lbs.	90 %	16-18
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice/wild rice mix. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	0.6 lbs.	90 %	17-19
	Instructions Add 1¾ cups of cold water to 1 cup of mixed rice/grain. Let stand for 5 minutes.		
Pasta	0.6 lbs.	90 %	10-12
	Instructions Add 4¼ cups of water. Let stand for 5 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 56 2015-04-24 5:57:32

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about 64.5 to 68 °F or a chilled food with a temperature of about 41 to 45 °F.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the center is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 90 % power while others should be reheated using 60 %, 50 %, or even 30 %.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during, and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during, and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 86 to 104 °F.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 57 2015-04-24 5:57:32

Cooking guide

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 98.6 °F.

Remark:

Baby food in particular needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the table below as guidelines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as guidelines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-4 3½-4½
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Let stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	0.6 lbs. 0.8 lbs. 1 lbs. 1.2 lbs.	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4½ 4½-5½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with a plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Let stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	4½-6
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	3½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Let stand for 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 58 2015-04-24 5:57:32

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	4-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	0.8 lbs. 1.0 lbs.	60 %	4½-6 5½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Let stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	0.9 lbs.	60 %	6-7½
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Let stand for 1-2 minutes.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	0.4 lbs.	60 %	30 sec.
	Instructions Pour into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	0.4 lbs.	60 %	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and let stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 59 2015-04-24 5:57:32

Cooking guide

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid, and, if you are defrosting chicken, remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, shield the parts by wrapping small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Let fish, meat, and poultry stand to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick, and smaller quantities need less time than larger quantities.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -5 to -4 °F, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	0.6 lbs. 1.1 lbs.	20 %	6-7½ 9-12½
Pork Steaks	0.6 lbs.	20 %	5-7½
	Instructions Place the meat on the turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-30 minutes.		
Poultry			
Chicken Pieces	2 pcs (1.1 lbs.)	20 %	14-16
Whole Chicken	2.7 lbs.	20 %	32-35
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-60 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 60 2015-04-24 5:57:33

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Fish			
Fish Fillets	0.4 lbs.	20 %	6-7½
Whole Fish	0.9 lbs.	20 %	11-14
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 10-25 minutes.		
Fruits			
Berries	0.7 lbs.	20 %	6-7½
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	20 %	1-1½
	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	0.6 lbs.	20 %	4-5
German bread (wheat + rye flour)	1.1 lbs.	20 %	7-9½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 5-20 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 61 2015-04-24 5:57:33

Cooking guide

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever you use the grill only mode, please remember that food must be placed on the high rack, unless you are instructed otherwise.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever you use the combination mode (microwave + grill), the food should be placed on the high rack, unless you are instructed otherwise. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 62 2015-04-24 5:57:33

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guidelines for grilling.
Use oven gloves when taking the food out of the microwave.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 0.05 lbs.)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack. Please turn over food after complete step 1 and continue with step 2.			
Grilled Tomatoes	0.9 lbs. (2 pcs)	30 % + Grill	6-8½	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Tomato Cheese Toast	4 pcs (0.7 lbs.)	30 % + Grill	5-7½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii	4 pcs (1.1 lbs.)	30 % + Grill	6-8½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	1.1 lbs.	30 % + Grill	13-14½	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes	1 lbs.	30 % + Grill	12½-14	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes.			

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 63 2015-04-24 5:57:33

Cooking guide

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put ¾ oz (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets ⅓ oz (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 3 teaspoons) with 2⅔ tablespoons (40 g) sugar and 1 cup (250 ml) cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 21 oz of fruit (600 g or about 2½ cups) (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with a lid. Add 1½ cups (300 g) preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/ Custard

Mix the pudding mix with milk following the manufacturer's instructions. Add sugar if instructed. Stir well. Instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.
Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread about 1 oz (30 g) of sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves when taking out!

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 64 2015-04-24 5:57:34

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 65 2015-04-24 5:57:34

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/ exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 66 2015-04-24 5:57:34

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 67 2015-04-24 5:57:34

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the **+30sec** button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the **+30sec** button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 68 2015-04-24 5:57:34

Information code

Code	Description	Action
SE	Control buttons are pressed over 10 seconds	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 69 2015-04-24 5:57:34

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG14J3020CM
Power source	120 V ~ 60 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1500 W 1300 W 1500 W
Output power	850 W
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 21 $^{7}/_{8}$" x 12 $^{5}/_{16}$" x 18 $^{1}/_{16}$" 14 $^{3}/_{4}$" x 10 $^{3}/_{8}$" x 15 $^{7}/_{16}$"
Volume	1.4 cu.ft
Weight Net/Gross	 41.9 lbs. / 46.3 lbs.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 70 2015-04-24 5:57:35

Warranty

Samsung microwave oven

Limited warranty to original purchaser

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel
- A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, Filter, or Wire Rack

User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 71 2015-04-24 5:57:35

Warranty

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 72 2015-04-24 5:57:35

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/support (French)

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_EN.indd 73 2015-04-24 5:57:35

Memo

Memo

Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DE68-04270B-00

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG14J3020CM

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 1 2015-04-24 11:53:40

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 4

Installation 17

Accessoires 17
Site d'installation 19
Plateau tournant 19

Entretien 20

Nettoyage 20
Remplacement (réparation) 21
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 21

Guide de présentation rapide 22

Fonctions du four 23

Four 23
Tableau de commande 24

Utilisation du four 25

Fonctionnement d'un four micro-ondes 25
Vérification du bon fonctionnement de votre four 26
Réglage de l'horloge 27
Changement du format d'affichage de l'heure 28
Réglage de la puissance 28
Cuisson en une étape 29
Cuisson en plusieurs étapes 30
Utilisation du bouton +30s 30
Arrêt de la cuisson 31
Réglage du mode d'économie d'énergie 32
Utilisation des fonctions de cuisson immédiate 33
Utilisation de la fonction réchauffage automatique 37
Utilisation des fonctions ramollir/fondre 39
Utilisation des fonctions décongélation automatique 40
Utilisation du bouton cuisson au gril 42
Choix des récipients 43
Utilisation du bouton cuisson combinée 43
Utilisation du plat croustilleur 44
Arrêt du signal sonore 47
Utilisation de la minuterie 48

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 2 2015-04-24 11:53:40

Sécurité enfants 48
Mode de démonstration 49

Guide des récipients 50

Guide de cuisson 52

Dépannage 65

Dépannage 65
Code d'information 69

Caractéristiques techniques 70

Garantie 71

Four à micro-ondes Samsung 71

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 3 2015-04-24 11:53:40

Consignes de sécurité importantes

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four micro-ondes.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

A. N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

- **1.** Porte (risque de déformation)
- **2.** Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
- **3.** Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 4 2015-04-24 11:53:40

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

⚠ ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

- NE PAS tenter.
- NE PAS démonter.
- NE PAS toucher.
- Suivez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Contactez le service d'assistance technique.
- Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 5 2015-04-24 11:53:47

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées en page 4.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 8 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 6 2015-04-24 11:53:47

15. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.

17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
- **a.** Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- **b.** Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- **c.** En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- **d.** N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

18. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT.
Consignes pour réduire les risques de blessure :
- **a.** Ne faites pas surchauffer les liquides.
- **b.** Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
- **c.** N'utilisez pas de récipients à col étroit.
- **d.** Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
- **e.** Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

19. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes/gril car ils risquent de provoquer un incendie ou une électrocution.

20. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.

21. N'utilisez pas de papier lorsque l'appareil fonctionne en mode gril.

22. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il est inutilisé.

23. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 7 2015-04-24 11:53:47

Consignes de sécurité importantes

⚠ ATTENTION

1. Modèle à hotte intégrée uniquement

- Nettoyez régulièrement la hotte : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
- Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

2. Modèle à boutons-poussoirs uniquement

- Consignes de sécurité pour éviter une possible exposition a une quantité trop importante de micro-ondes : Ne tentez pas de tirer d'une partie quelconque de la porte pour l'ouvrir. Pour ouvrir la porte, utilisez uniquement le bouton-poussoir situé en bas à droite sur la façade.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de fuite en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la fiche de mise à la terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 8 2015-04-24 11:53:47

UTILISATION DE RALLONGES

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

Déballez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Veillez à ce que le four soit installé dans un emplacement suffisamment grand.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la fiche et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire correctement reliée à la terre.
Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce circuit.

- Partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 9 2015-04-24 11:53:47

Consignes de sécurité importantes

Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales en vigueur.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Connectez le four à un circuit de 20 A. Si le four est connecté à un circuit de 15 A, assurez-vous que le disjoncteur fonctionne.

N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet métallique ; ne posez pas d'objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la fiche, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez le four en tirant sur la fiche uniquement.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche pour demander à ce qu'elle soit remplacée ou réparée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 10 2015-04-24 11:53:47

⚠ SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'INSTALLATION

Installez le four de telle façon que la fiche reste facilement accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

En cas d'inondation, contactez le centre de dépannage le plus proche si votre appareil a été en contact avec l'eau. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre relatif aux informations de sécurité.
Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher à l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la fiche.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ne toucher aucune des parties du four (ex. : porte) lorsque celui-ci est en marche ou vient juste de fonctionner.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.
Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais les éléments situés sous l'appareil sans surveillance. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner votre table de cuisson à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.
En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

- Respectez systématiquement les consignes de Sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La tension circulant à l'intérieur est très élevée. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 11 2015-04-24 11:53:47

Consignes de sécurité importantes

Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil alors qu'il est en fonctionnement en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.

- Risque d'asphyxie avec les sacs plastique.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.

- La chaleur à l'intérieur du four risque de provoquer des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium (sauf si indiqué précisément dans ce manuel), d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients comportant des ornements dorés ou argentés.

- Ces objets risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer.

N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- La chaleur dégagée par le four micro-ondes risque de faire exploser ou s'enflammer les gaz.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou de blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 12 2015-04-24 11:53:47

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

Si des fissures apparaissent à la surface du four micro-ondes, éteignez ce dernier.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé Le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur des aliments qui peut lui, être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes. Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.

Ne montez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.).

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- En cas de chute, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 13 2015-04-24 11:53:48

Consignes de sécurité importantes

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

⚠ CONSIGNES DE NETTOYAGE IMPORTANTES

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil. (extérieur/intérieur)

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

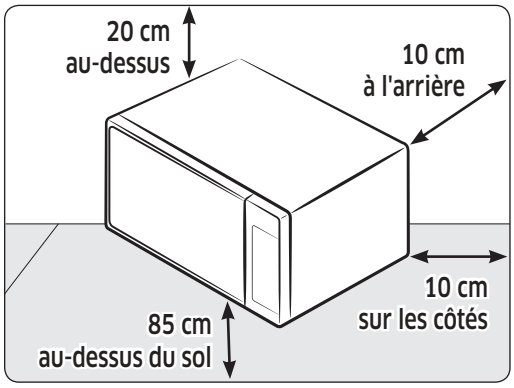
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 14 2015-04-24 11:53:51

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

☛ **NON DESTINÉ À UNE INSTALLATION DANS UN MEUBLE INTÉGRÉ**



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm (4 pouces) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle avec plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre CA appropriée.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 15 2015-04-24 11:53:52

Consignes de sécurité importantes

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

⚠
- Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.
- N'utilisez pas le four si la porte paraît endommagée (ex. : porte ou joints) ; il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.
- Ne retirez pas le four de son habillage.
- Ce four micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

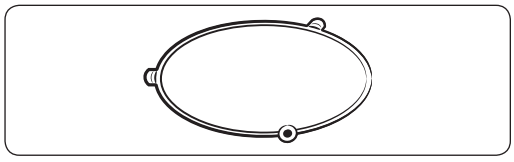
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 16 2015-04-24 11:53:52

Installation

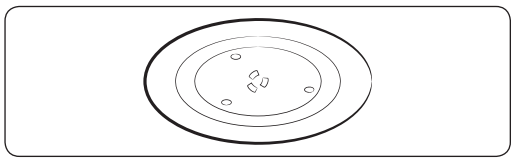
Accessoires

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



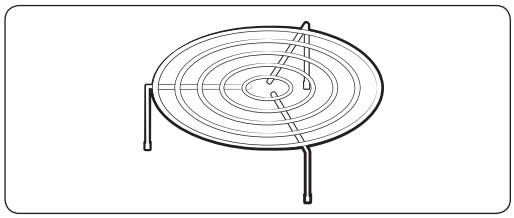
01 ***Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



02 ***Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

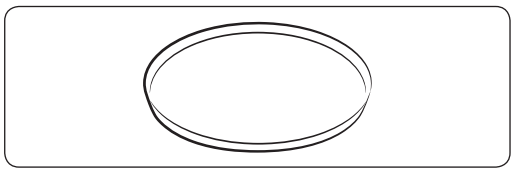


03 ***Grille**, à placer sur le plateau tournant.

Fonction : La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 17 2015-04-24 11:53:54

Installation



04 ***Plat croustilleur**, consultez les pages 44 à 46.

Fonction : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril et micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

☛ IMPORTANT

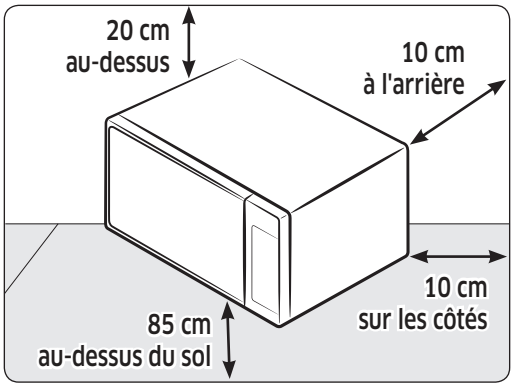
N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

☛ IMPORTANT

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864) ou en ligne à l'adresse suivante : (www.samsungparts.com)

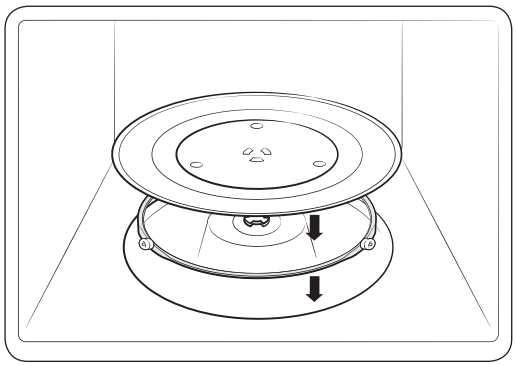
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 18 2015-04-24 11:53:54

Site d'installation



- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 19 2015-04-24 11:53:55

Entretien

Nettoyage

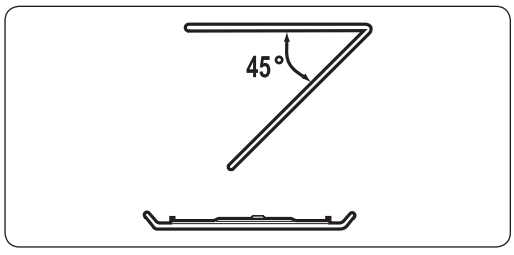
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45°, comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 20 2015-04-24 11:53:55

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

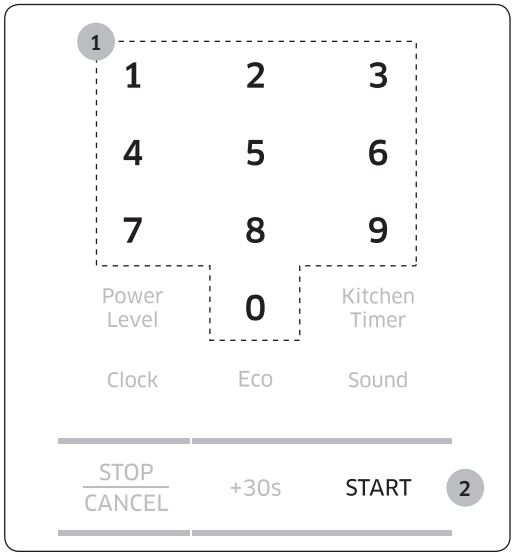
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

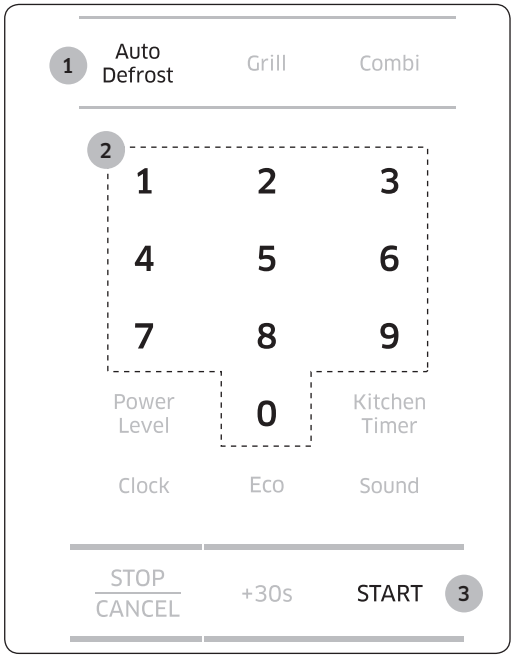
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 21 2015-04-24 11:53:56

Guide de présentation rapide



Pour faire cuire des aliments :

1. Enfournez les aliments.
   Appuyez sur les touches du **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson.
   Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Résultat : La cuisson démarre. Un signal sonore retentit 4 fois lorsque la cuisson est terminée.



Pour décongeler des aliments :

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
2. Sélectionnez le poids en appuyant sur les touches du **pavé numérique**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

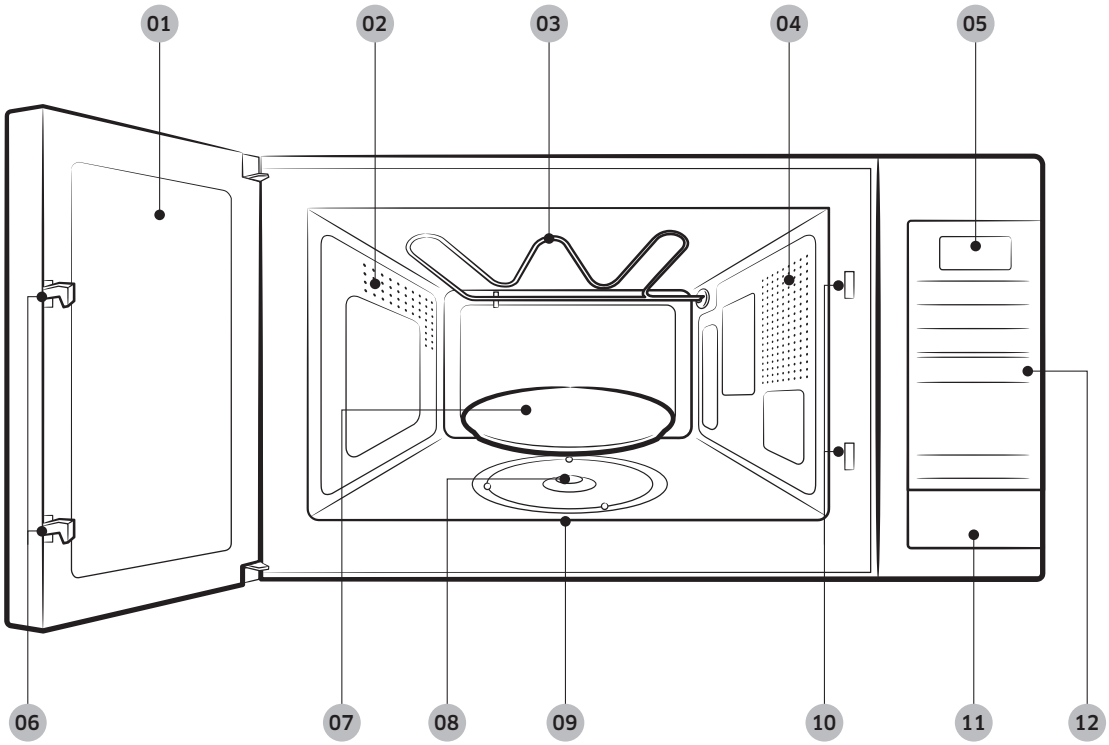
REMARQUE

Reportez-vous à la section intitulée « Utilisation des fonctions décongélation automatique » en pages 40 à 41 pour en savoir plus.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 22 2015-04-24 11:53:57

Fonctions du four

Four

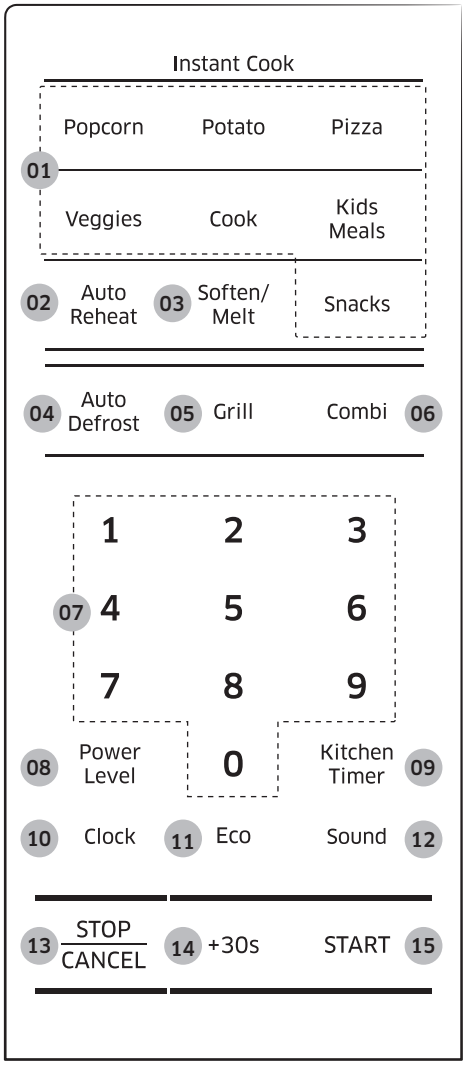


01	Porte	**05**	Affichage	**09**	Anneau de guidage
02	Orifices de ventilation	**06**	Loquets de la porte	**10**	Orifices du système de verrouillage de sécurité
03	Gril	**07**	Plateau tournant	**11**	Bouton-poussoir d'ouverture de la porte
04	Éclairage	**08**	Coupleur	**12**	Tableau de commande

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 23 2015-04-24 11:53:58

Fonctions du four

Tableau de commande



01 Boutons Instant Cook (Cuisson immédiate)

02 Bouton Auto Reheat (Réchauffage automatique)

03 Bouton Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre)

04 Bouton Auto Defrost (Décongélation automatique)

05 Bouton Grill (Gril)

06 Bouton Combi (Cuisson combinée)

07 Pavé Numérique

08 Bouton de MWO Power Level (Puissance du micro-ondes)

09 Bouton Kitchen Timer (Minuterie)

10 Bouton Clock (Horloge)

11 Bouton Eco (Mode économique)

12 Bouton Sound (Son)

13 Bouton Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)

14 Bouton +30s

15 Bouton Start (Démarrer)

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 24 2015-04-24 11:53:58

Utilisation du four

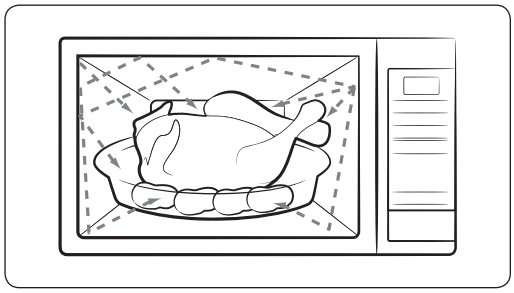
Fonctionnement d'un four micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Les micro-ondes font vibrer plus rapidement les molécules présentes dans les aliments, ce qui permet de libérer la chaleur.
Cette chaleur se disperse à travers les aliments, les faisant alors cuire, chauffer ou décongeler.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- Cuire
- Réchauffage

Principe de cuisson.



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du réglage de puissance que vous utilisez et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité ;
   - teneur en eau ;
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☛ IMPORTANT

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Nous vous recommandons d'utiliser les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce livret afin de garantir :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

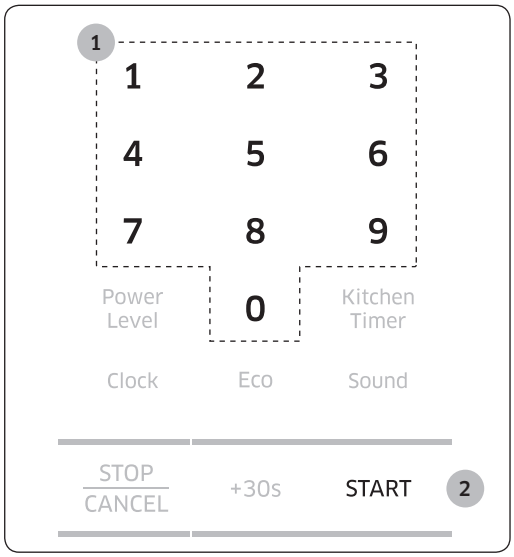
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 25 2015-04-24 11:53:58

Utilisation du four

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Ouvrez la porte du four en poussant le bouton-poussoir situé au bas du tableau de commande. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.



1. Appuyez sur les touches du **pavé numérique** pour saisir un temps de fonctionnement de 4 à 5 minutes.
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
   L'eau doit entrer en ébullition.
   1) Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore à 4 reprises.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 26 2015-04-24 11:53:58

Réglage de l'horloge

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge.
Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

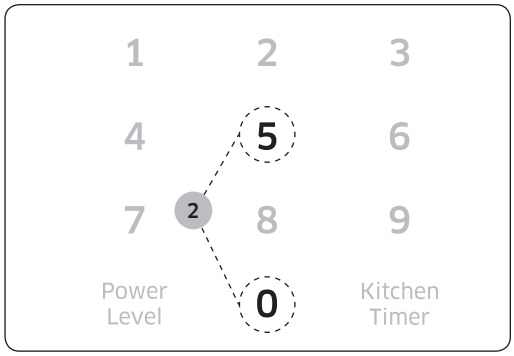
Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

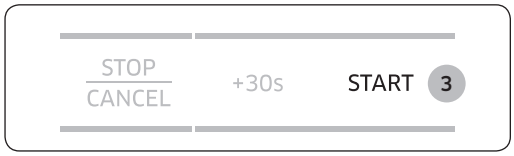
REMARQUE

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1. Pour régler l'heure.
Appuyez une fois sur le bouton **Clock (Horloge)**.



2. Appuyez sur les touches du **pavé numérique** pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Si l'heure actuelle est 5 h 00, saisissez **5**, **0**, **0**.



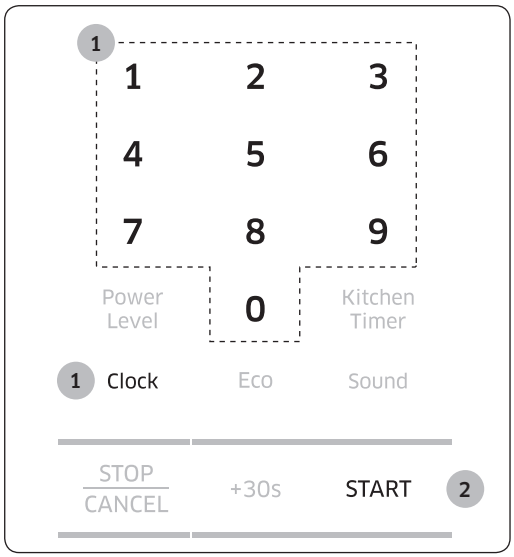
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 27 2015-04-24 11:53:59

Utilisation du four

Changement du format d'affichage de l'heure

Vous pouvez changer le format d'affichage de l'heure **(12h/24h)**. Le format 12h est celui par défaut.

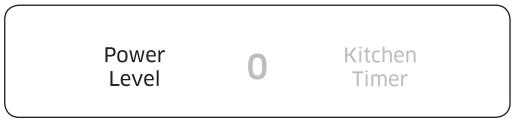


1. Appuyez sur le bouton masqué (**Clock (Horloge)** + la touche **0** du **pavé numérique**).
   Ensuite, appuyez sur la touche du **pavé numérique** correspondant à votre choix.

NOMBRE	Format d'affichage
1	12 heures
2	24 heures

2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

Réglage de la puissance

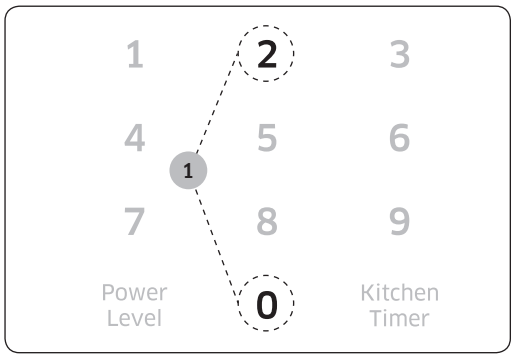


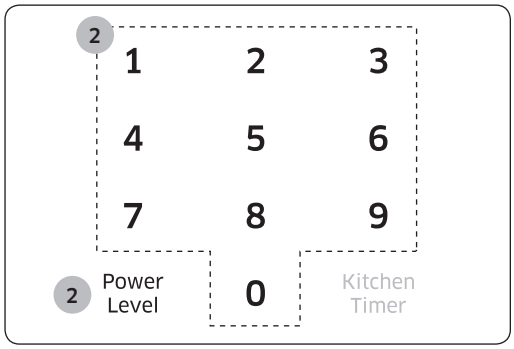
Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres.
Le bouton **MWO Power Level (Puissance du micro-ondes)** vous permet de régler le niveau de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Élevé) (10).

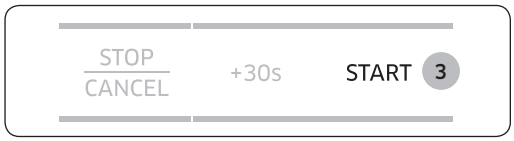
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 28 2015-04-24 11:53:59

Cuisson en une étape

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson.
La puissance se règle automatiquement sur High (Élevée). Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton MWO Power Level (Puissance du micro-ondes).







1. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un temps de cuisson Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes **Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.**
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau que High (Elevé), appuyez sur le bouton **MWO Power Level (Puissance du micro-ondes)** puis utilisez les touches du **pavé numérique** pour saisir une puissance.

   Niveau de puissance

0 = PL : 0	(Désodorisation)
1 = PL : 10	(Chaud)
2 = PL : 20	(Décongélation)
3 = PL : 30	(Faible)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)
5 = PL : 50	(A point)
6 = PL : 60	(Mijotage)
7 = PL : 70	(Moyennement élevé)
8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
9 = PL : 90	(Sauté)
10 = PL : Hi	(Élevée)

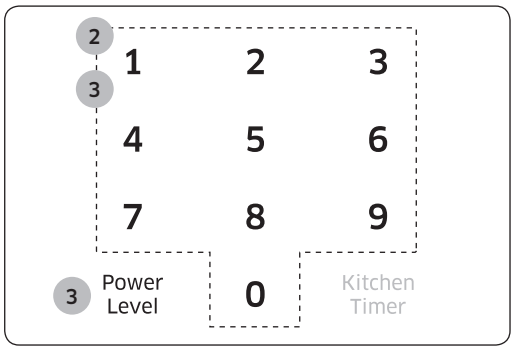
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** avant d'appuyer sur le bouton **START (DÉPART)**, puis recommencez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

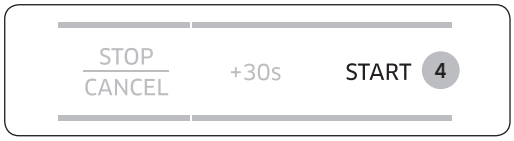
Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures.
Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 29 2015-04-24 11:54:00

Utilisation du four

Cuisson en plusieurs étapes





1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant en page 29 pour en savoir plus.

REMARQUE

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **MWO Power Level (Puissance du micro-ondes)** avant de saisir l'étape suivante.

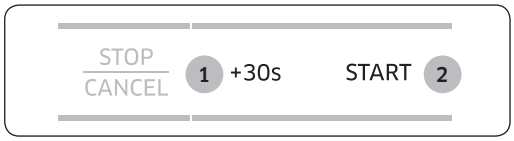
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **MWO Power Level (Puissance du micro-ondes)**, puis utilisez les touches du **pavé numérique** pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **MWO Power Level (Puissance du micro-ondes)**.

Utilisation du bouton +30s

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.



1. Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

REMARQUE

Ajoutez 30 secondes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **+30s** pour chaque incrément de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

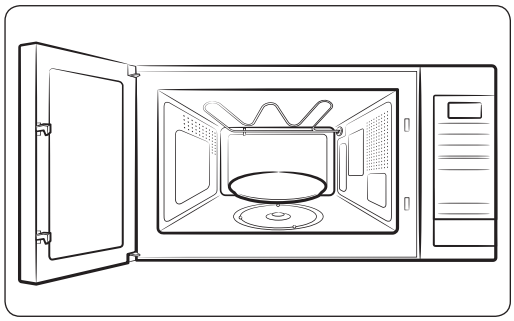
REMARQUE

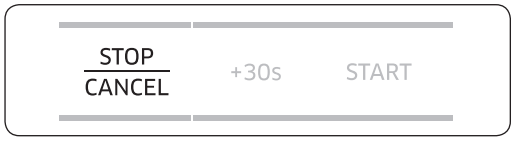
Le bouton **+30s** fonctionne en mode micro-ondes, gril et Micro-ondes + Gril, sauf tous les modes de cuisson immédiate.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 30 2015-04-24 11:54:01

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.





1. Pour arrêter la cuisson temporairement :
1) Ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **START (DÉPART)**.
2) Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **START (DÉPART)**.

2. Pour arrêter la cuisson complètement :
Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**.
Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**.

REMARQUE

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 31 2015-04-24 11:54:02

Utilisation du four

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Cette fonction permet de faire des économies d'énergie lorsque le four n'est pas utilisé, en éteignant entièrement l'écran, y compris l'affichage de l'horloge. Normalement, lorsque le four n'est pas utilisé, il entre en mode veille et continue à afficher l'horloge.

- Appuyez sur le bouton **Eco (Mode économique)**.
  Résultat : Écran éteint, y compris l'horloge.
- Pour annuler le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Eco (Mode économique)**. L'écran affiche l'heure actuelle et le four est prêt à être utilisé.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

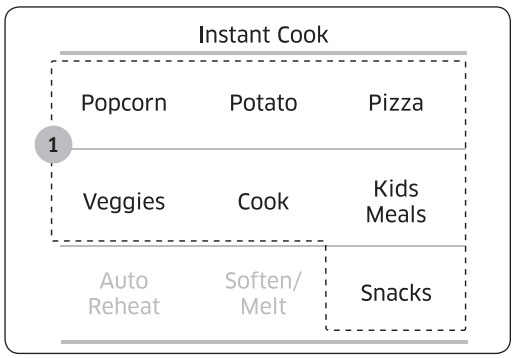
Si vous ne sélectionnez pas de fonction lorsque vous réglez le micro-ondes ou si vous avez l'arrêté temporairement, la fonction Eco (Mode économique) est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Si vous laissez la porte ouverte, la lampe du four s'éteint après 5 minutes.

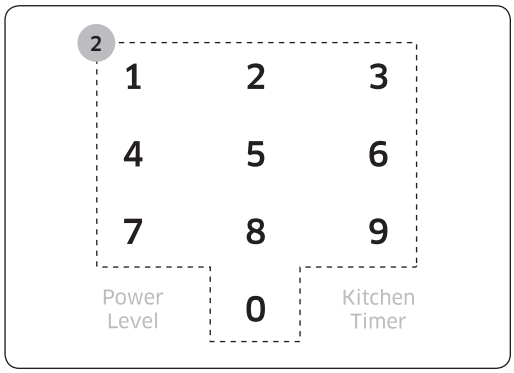
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 32 2015-04-24 11:54:02

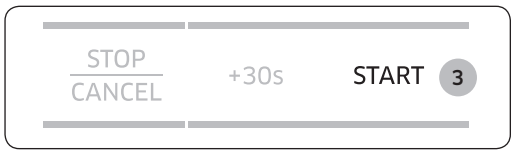
Utilisation des fonctions de cuisson immédiate

Les boutons **Instant Cook (Cuisson immédiate)** vous permettent de faire cuire vos plats préférés en une seule pression en utilisant des puissances et des durées prédéfinies. Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds après un programme **Cuisson immédiate**, terminez le processus de cuisson en sélectionnant une puissance, puis en faisant cuire les aliments pendant un temps de cuisson supplémentaire.

Pour commencer, placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.







1. Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur les boutons **Instant Cook (Cuisson immédiate)**. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)

2. Veuillez sélectionner la quantité en appuyant sur les touches du pavé numérique appropriées avant d'appuyer sur **START (DÉPART)**.

3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
Résultat : La cuisson démarre.
Une fois terminé :

1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit une fois toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du micro-ondes.
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 33 2015-04-24 11:54:02

Utilisation du four

Le tableau suivant détaille les programmes **Cuisson immédiate**, les quantités et les instructions.

Pop-corn

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Pop-corn	3,0 à 3,5 onces 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four.

Pomme de terre

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Pomme de terre	1 à 6 unités	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.

Pizza

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Pizza	1 à 4 tranches	Disposez 1 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas.

Légumes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Légumes frais (Fresh Veggies)	1 à 4 portions (0,25-1 lb)	Placez les légumes frais dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Placez un couvercle ou un film plastique perforé sur le récipient pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer.
2 Légumes congelés (Frozen Veggies)		Placez les légumes surgelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez le plat. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 34 2015-04-24 11:54:02

Cuire

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Boissons	½ tasse une tasse 2 tasses	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.
2 Blancs de poulet	1 portion (2 portions) 2 portions (4 portions)	Disposez les blancs de poulet dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez le tout d'un film plastique. Faites cuire à une température de 170 F. Laissez reposer pendant 5 minutes.
3 Petit-déjeuner surgelé	5 (4-6 oz.) 8 (7-8 oz.)	Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Utilisez ce bouton pour les sandwiches surgelés, les petits-déjeuners, les crêpes, les gaufres, etc.
4 Dîner surgelé	8 (8-10 oz.) 12 (11-14 oz.) 16 (15-18 oz.)	Déballez les aliments et suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos.

Menus enfants

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Beignets de poulet (surgelés)	1 portion 2 portions	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les beignets en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. **REMARQUE** Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités.
2 Frites (surgelées)	1 portion 2 portions	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette adaptée aux micro-ondes, puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer pendant 1 minute. **REMARQUE** Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la taille des portions et les quantités.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 35 2015-04-24 11:54:03

Utilisation du four

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Sandwiches surgelés (dans une enveloppe spéciale croustillante) paquet de 9 oz	1 portion (1 sandwich) 2 portions (2 sandwiches)	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Retirez-le de son « enveloppe croustillante ». Laissez reposer 2 minutes après la cuisson.
4 Hot-dogs	1 portion (2 hot-dogs) 2 portions (4 hot-dogs)	Piquez les hot-dogs et posez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, sortez les hot-dogs du four, mettez chaque hot-dog dans un pain brioché, placez les pains briochés et les hot-dogs dans le four, puis redémarrez le four. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. **REMARQUE** Pour une meilleure consistance, ajoutez les petits pains aux hot-dogs seulement après le signal sonore.

En-cas

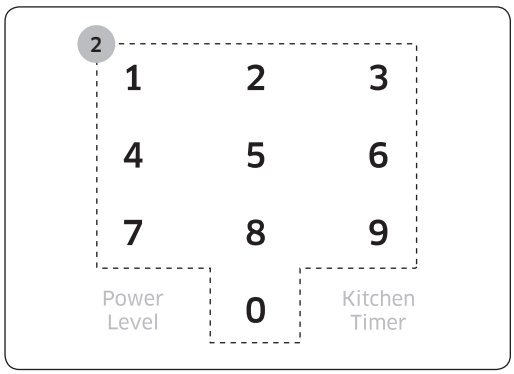
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Bâtonnets de fromage (surgelés)	1 portion (5-6 morceaux) 2 portions (7-10 morceaux)	Placez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
2 Ailes de poulet	1 portion (5-6 oz.) 2 portions (7-8 oz.)	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Placez les ailes de poulet en étoile sur une assiette et recouvrez-les de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
3 Nachos	1 portion	Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. **Contenu :** 2 tasses de tortillas ⅓ de tasse de fromage râpé
4 Pommes de terre farcies	1 pomme de terre (morceaux) 2 pommes de terre (morceaux)	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ ¼ de pouce de pomme de terre sur la peau. Placez les pommes de terre en étoile sur l'assiette. Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

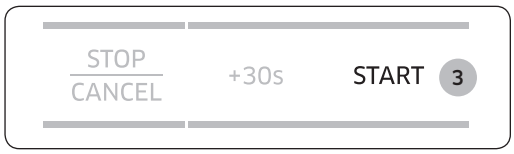
MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 36 2015-04-24 11:54:03

Utilisation de la fonction réchauffage automatique

Votre nouveau four micro-ondes vous permet de faire réchauffer facilement les plats préparés ou les restes de repas Grâce à un système permettant de détecter la vapeur d'eau s'échappant des aliments en cours de cuisson, le temps de chauffe du four est réglé automatiquement en fonction de la catégorie et de la quantité d'aliments précuits.

Pour commencer, placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.





1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)
2. Veuillez sélectionner la quantité en appuyant sur les touches du pavé numérique appropriées avant d'appuyer sur **START (DÉPART)**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Résultat : La cuisson démarre. Une fois terminé :
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit une fois toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du micro-ondes.
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

REMARQUE

Tous les aliments doivent être précuits. Les assiettes d'aliments et les plats mijotés doivent sortir directement de votre réfrigérateur et être mis dans le micro-ondes à la température du réfrigérateur.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 37 2015-04-24 11:54:03

Utilisation du four

Le tableau suivant détaille les programmes **Réchauffage automatique**, les quantités et les instructions.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Assiette-repas	1 portion (1 assiette)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. **Contenu :** 3 à 4 oz. de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz. non désossée) ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (3 à 4 onces env.)
2 Plat mijoté	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Remuez avant de servir. **Contenu :** plats mijotés conservés au frais. Pâtes : spaghetti et ravioli en conserve.
3 Pâtes		

REMARQUE

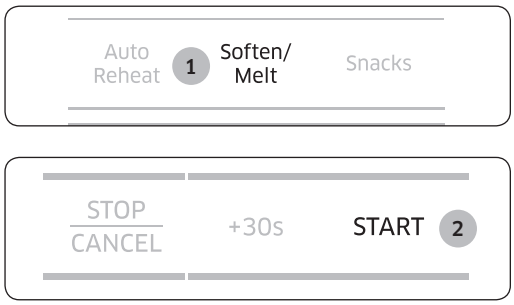
Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la taille des portions et les quantités.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 38 2015-04-24 11:54:03

Utilisation des fonctions ramollir/fondre

Les fonctions **Ramollir/Fondre** ont 4 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner les portions d'aliments en appuyant sur le bouton.

Pour commencer, placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Soften/Melt (Ramollir/Fondre)**. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Résultat : La cuisson démarre. Une fois terminé :
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit une fois toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du micro-ondes.
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

☛ IMPORTANT

Pour utiliser le réglage Ramollir/Fondre, vous devez sélectionner la portion d'aliments en appuyant sur les touches appropriées du **pavé numérique** avant d'appuyer sur le bouton **START (DÉPART)**.
Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Le tableau suivant détaille les programmes **Ramollir/Fondre**, les quantités et les instructions.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Faire fondre du beurre	1 plaquette (portion) 2 plaquettes (portion)	Retirez le beurre de son emballage puis coupez-le en deux dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
2 Faire fondre du chocolat	1 tasse de copeaux ou 1 carré	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un récipient adapté aux micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez le chocolat puis redémarrez le four. Remuez à nouveau et laisser reposer une minute.
3 Faire ramollir du beurre	1 plaquette (¼ lb)	Retirez le beurre de son emballage puis coupez-le en deux dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé.
4 Faire ramollir du fromage à la crème	1 sachet (8 oz.)	Retirez le fromage à la crème de son emballage puis placez-le dans un récipient allant au micro-ondes. Coupez en deux dans le sens vertical. Laissez reposer pendant 2 minutes.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 39 2015-04-24 11:54:04

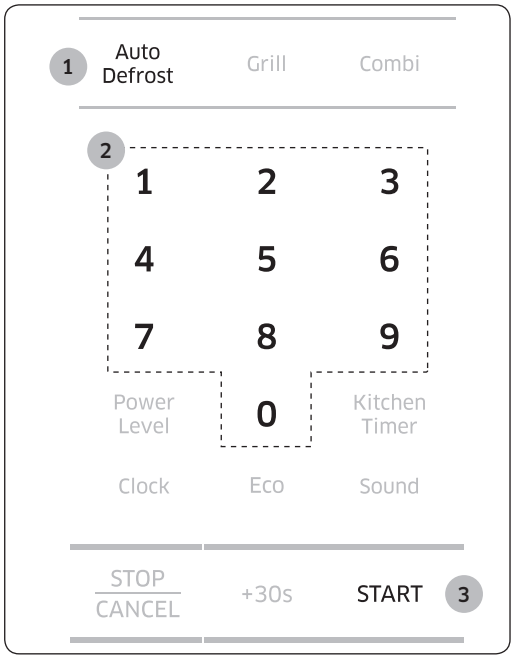
Utilisation du four

Utilisation des fonctions décongélation automatique

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour commencer la décongélation.

REMARQUE

Vérifiez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après l'étape finale, il est possible que de petites zones soient encore congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Les aliments sont décongelés une fois les cristaux de glace disparus.



Protéger les rôtis et les biftecks avec de fines bandelettes d'aluminium empêche que les parties les plus fines ne cuisent avant que le centre ne soit entièrement décongelé. Utilisez de fines bandelettes d'aluminium pour recouvrir les extrémités et les parties peu charnues des aliments.

Pour commencer, placez les aliments surgelés au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur les boutons **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)
2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les touches du **pavé numérique**.

IMPORTANT

Appuyez sur les touches du **pavé numérique** pour sélectionner le poids. Par exemple, pour régler 1,2 lb, saisissez 1.

3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Résultat :
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
   - Appuyez de nouveau sur le bouton **START (DÉPART)** pour finir la décongélation.

REMARQUE

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction de cuisson/réchauffage du micro-ondes et une puissance de 20 %. Reportez-vous à la section intitulée « Cuisson en une étape » en page 29 pour en savoir plus.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 40 2015-04-24 11:54:04

Le tableau suivant détaille les programmes **Décongélation automatique**, les quantités et les instructions. Retirez tout emballage avant de lancer un programme de décongélation.

Tableau de décongélation automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 3,5 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Après chaque phase, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3,5 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de fines bandelettes d'aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3,5 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 3,5 lb	Retirez les abats avant de faire la volaille surgelée. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3,5 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

REMARQUE

Pour une décongélation manuelle des aliments, sélectionnez la fonction de décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 20 %.

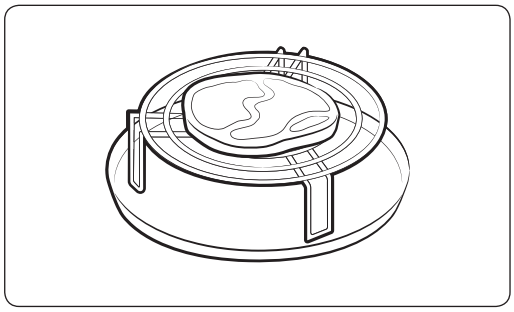
Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous aux pages 60 et 61.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 41 2015-04-24 11:54:04

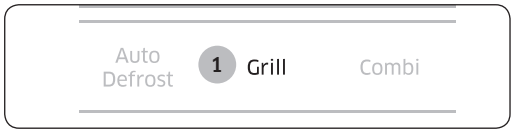
Utilisation du four

Utilisation du bouton cuisson au gril

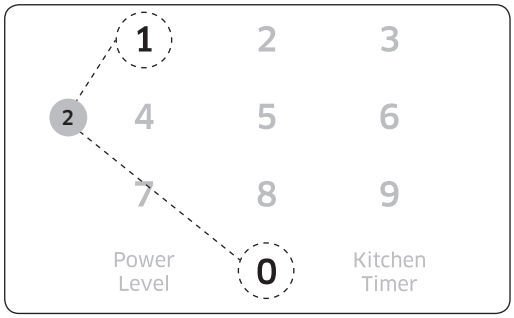
Pour gagner du temps et bénéficier de la cuisson au gril, utilisez le mode Gril immédiatement après la cuisson aux micro-ondes. Cette fonction vous permet de faire griller vos aliments préférés grâce à la chaleur rayonnante émise par le gril.



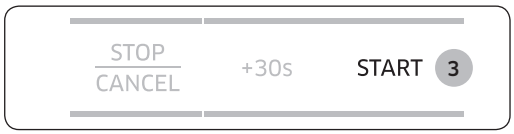
Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique posée sur le plateau tournant. Utilisez la grille uniquement pour la cuisson au gril. Ne la laissez pas dans le four une fois la cuisson au gril terminée ou ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.



1. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.



2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson au gril. **Par exemple, pour faire griller 10 minutes, saisissez 1, 0, 0, 0 (durée maximale de 30 minutes).** Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/ CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**, puis répétez l'étape ci-dessus en saisissant un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches du **pavé numérique**.



3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.

REMARQUE

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson.

Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

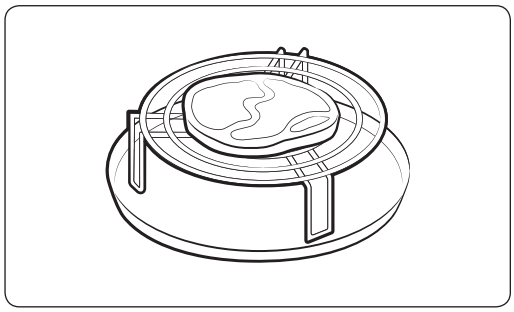
IMPORTANT

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 42 2015-04-24 11:54:05

Choix des récipients

Utilisez des récipients adaptés aux micro-ondes. Excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.



Si vous souhaitez utiliser le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel.

REMARQUE

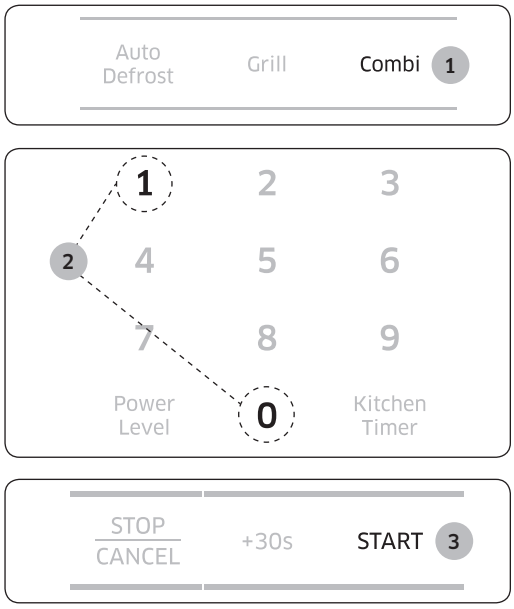
Pour plus de détails sur les récipients et les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 50 et 51.

Utilisation du bouton cuisson combinée

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril afin de faire cuire et griller rapidement et en une seule fois.

IMPORTANT

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.



IMPORTANT

Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

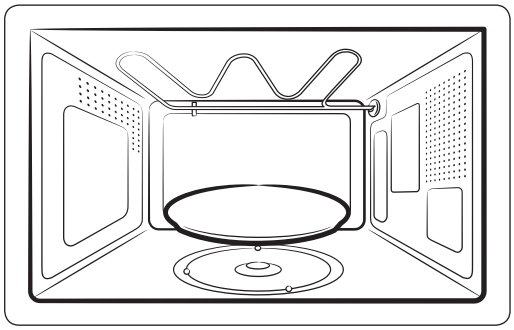
1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. La température du gril n'est pas réglable.
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir le temps de cuisson combinée.
   Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1, 0, 0, 0 (durée maximale de 60 minutes).
   Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**, puis saisissez un nouveau temps à l'aide des touches du **pavé numérique**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 43 2015-04-24 11:54:05

Utilisation du four

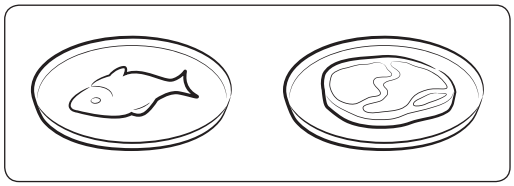
Utilisation du plat croustilleur

La température élevée du plat croustilleur permet de faire croustiller et dorer les aliments. Vous pouvez ainsi faire dorer vos aliments sur le dessus avec le gril et en-dessous à l'aide du plat croustilleur. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau à droite. Vous pouvez également utiliser le plat croustilleur pour du bacon, des œufs, des saucisses, etc.

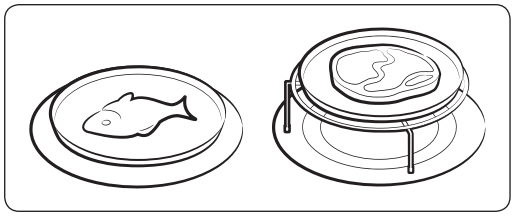


1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à l'aide de la fonction Combi (Cuisson combinée). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.

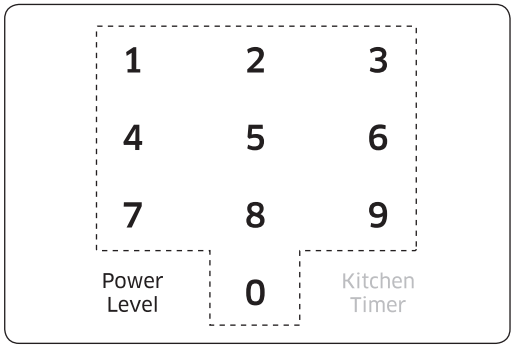
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique ou sur le plateau tournant, dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 44 2015-04-24 11:54:06

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur, car il devient très chaud.

REMARQUE

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous coupez les aliments directement dans le plat.

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat.

⚠ ATTENTION

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

REMARQUE

Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

REMARQUE

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

⚠ ATTENTION

Le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat croustilleur avec la fonction Cuisson combinée réglée à 30 % et avec la fonction Gril pendant 3 à 4 minutes.

Suivez les instructions et utilisez les temps de cuisson indiqués dans le tableau.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Bacon	4 parts	30 % + Gril	3-4
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Tomates grillées	0,45 lb (2 parts)	30 % + Gril	2½-3½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Hamburger (surgelé)	2 morceaux (0,25 lb)	30 % + Gril	6-7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Posez l'hamburger surgelé sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez après 3 à 4 min. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 45 2015-04-24 11:54:06

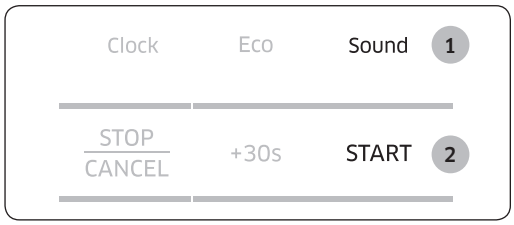
Utilisation du four

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Baguettes (surgelées)	0,2 à 0,25 lb (2 parts)	30 % + Gril	6-7½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez les baguettes garnies (ex. : tomates-fromage) côte à côte sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pizza (surgelée)	0,7 à 0,8 lb	30 % + Gril	7½-9
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.		
Mini-pizzas (surgelées)	9 x 0,05 lb (0,45 lb)	30 % + Gril	9 à 10½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Répartissez les pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pizza (réfrigérée)	0,7 à 0,8 lb	30 % + Gril	5½-7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 5 minutes. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	0,3 lb (5 parts) 0,7 lb (10 parts)	30 % + Gril	6-7½ 8-9½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets en cercle sur le plat croustilleur. Retournez après 3 min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.). Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Beignets de poulet (surgelés)	0,25 lb 0,6 lb	30 % + Gril	4-5½ 6-7½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez après 2 min (0,25 lb) ou 4 min (0,6 lb). Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pommes de terre au four	0,6 lb 1,0 lb	30 % + Gril	4-5½ 7 à 8½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 46 2015-04-24 11:54:07

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à l'aide du bouton **Sound (Son)**.



1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**.
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
   Le signal sonore est désactivé.
   L'heure actuelle s'affiche à nouveau à l'écran.

REMARQUE

Vous devez appuyer sur le bouton **START (DÉPART)** pour finaliser la modification du signal sonore.

Pour réactiver le signal sonore, suivez les étapes 1 et 2. Appuyez sur la touche 1 ou 2 du **pavé numérique** pour activer ou désactiver le signal sonore.

Touche du pavé numérique	Affichage
1	On (Marche)
2	OFF (Désactivé)

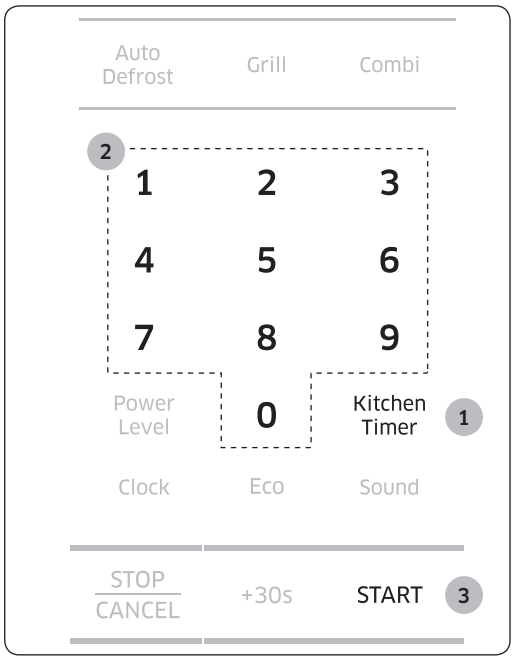
Résultat :

- Lorsque le signal sonore est activé : Le four émet un signal sonore lorsque vous appuyez sur des boutons du tableau de commande.
- Lorsque le signal sonore est désactivé : Le four n'émet pas de signal sonore lorsque vous appuyez sur des boutons du tableau de commande.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 47 2015-04-24 11:54:07

Utilisation du four

Utilisation de la minuterie



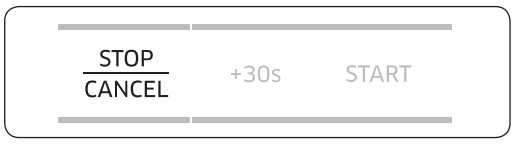
1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)** pour régler la minuterie.
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour régler la durée.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour lancer la minuterie.
   Résultat : L'écran lance un compte à rebours, puis émet un signal sonore retentit une fois le temps réglé écoulé.

REMARQUE

La minuterie est uniquement un compte à rebours. Elle ne contrôle pas la durée de marche du micro-ondes et ne permet pas de l'allumer ou de l'éteindre.

Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une fonction spéciale Sécurité enfants, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non familiarisé avec l'appareil ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

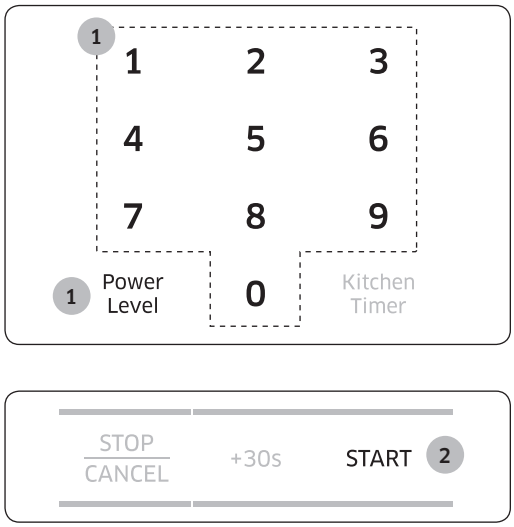


1. Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** pendant 3 secondes.
   Résultat :
   - Le four est verrouillé. Aucune fonction ne peut être sélectionnée.
   - L'écran affiche « Loc » (Verrouillé) lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton.
2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** pendant 3 secondes.
   Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 48 2015-04-24 11:54:07

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.



1. Appuyez sur le bouton masqué pendant 1 seconde. (la touche **2** du **pavé numérique** + le bouton **Power Level (Puissance)**).
   Résultat : L'écran affiche « On » (Activé).

Touche du pavé numérique	Affichage
1	On (Marche)
2	OFF (Désactivé)

2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. Maintenant, le mode de démonstration est activé.

REMARQUE

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez les étapes 1 et 2. Le message « OFF » (Désactivé) s'affiche.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 49 2015-04-24 11:54:07

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 50 2015-04-24 11:54:08

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé		Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 51 2015-04-24 11:54:08

Guide de cuisson

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Conseils généraux d'utilisation du micro-ondes

Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.

Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.

Il est déconseillé de mettre de l'huile ou de la matière grasse dans le micro-ondes. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.

Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.

L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.

Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.

Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Techniques de cuisson

REMARQUE

Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 20 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 20 minutes pour éviter toute surchauffe.

Mélange

Ouvrez la porte du four micro-ondes et remuez les aliments de temps à autre (ex. : les plats mijotés ou les légumes) en cours de cuisson afin de répartir uniformément la chaleur. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de telle façon que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant et reçoive ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. De grandes quantités risquent d'endommager votre four.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 52 2015-04-24 11:54:08

Rotation
Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout
Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide
Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Aération
Lorsque vous recouvrez les plats d'un film plastique, relevez un coin du film afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés
Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	0,3 lb	60 %	5-6½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Brocolis	0,7 lb	60 %	8-9½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Petits pois	0,7 lb	60 %	7-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 53 2015-04-24 11:54:08

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Haricots verts	0,7 lb	60 %	7½-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	0,7 lb	60 %	7-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	0,7 lb	60 %	7½-9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	0,6 lb 1,0 lb	90 %	4½-5½ 7-8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	0,6 lb	90 %	6-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Carottes	0,6 lb	90 %	4½-5½
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Chou-fleur	0,6 lb 1,0 lb	90 %	5-6 7½-9
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus grosses sommités en deux. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 54 2015-04-24 11:54:08

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Courgettes	0,6 lb	90 %	4-5
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Aubergines	0,6 lb	90 %	3½-4½
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Poireaux	0,6 lb	90 %	4-5
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Champignons	0,25 lb 0,6 lb	90 %	1½-2½ 2½-3½
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Oignons	0,6 lb	90 %	5-6
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Poivrons	0,6 lb	90 %	4½-5½
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pommes de terre	0,6 lb 1,0 lb	90 %	4-5½ 7-8½
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Chou-rave	0,6 lb	90 %	5½-6½
	Consignes Coupez le navet en petits dés. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 55 2015-04-24 11:54:08

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	une tasse 1½ tasse	90 %	15-17 17½-19½
	Consignes Ajoutez 2 tasses d'eau froide pour 1 tasse de riz. Ajoutez 3 tasses d'eau froide pour 1½ tasse de riz. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	0,6 lb 0,8 lb	90 %	20-22 22-24
	Consignes Ajoutez 2 tasses d'eau froide pour 1 tasse de riz. Ajoutez 3 tasses d'eau froide pour 1½ tasse de riz. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	0,6 lb	90 %	16-18
	Consignes Ajoutez 2 tasses d'eau froide pour 1 tasse de mélange riz/riz sauvage. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	0,6 lb	90 %	17-19
	Consignes Ajoutez 1¾ tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz/céréales mélangées. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Pâtes	0,6 lb	90 %	10-12
	Consignes Ajoutez 4¼ tasses d'eau. Laissez reposer pendant 5 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 56 2015-04-24 11:54:08

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que les fours traditionnels.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre 64,5 et 68 °F pour les liquides et sur une température comprise entre 41 et 45 °F pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés avec une puissance de 90 % alors que d'autres aliments doivent être réchauffés à une puissance de 60 %, 50 % ou même 30 %.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température recommandée pour servir les aliments : entre 86 et 104 °F.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 57 2015-04-24 11:54:08

Guide de cuisson

Lait pour bébé :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température recommandée pour servir les aliments : environ 98,6 °F.

Remarque :

Les aliments pour bébé doivent, en particulier, être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-4 3½-4½
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	0,6 lb 0,8 lb 1 lb 1,2 lb	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4½ 4½-5½
	Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	0,8 lb	60 %	4½-6
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 58 2015-04-24 11:54:08

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Pâtes en sauce (réfrigérées)	0,8 lb	60 %	3½-5½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	0,8 lb	60 %	4-6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	0,8 lb 1,0 lb	60 %	4½-6 5½-7½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	0,9 lb	60 %	6-7½
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	0,4 lb	60 %	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	0,4 lb	60 %	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	30 %	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 59 2015-04-24 11:54:09

Guide de cuisson

Décongélation manuelle

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et, si vous décongelez du poulet, retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre. Laissez reposer le poisson, la viande et la volaille pour terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que de grandes quantités.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -5 et -4 °F, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Viande hachée	0,6 lb 1,1 lb	20 %	6-7½ 9-12½
Escalopes de porc	0,6 lb	20 %	5-7½
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.		
Volaille			
Morceaux de poulet	2 morceaux (1,1 lb)	20 %	14-16
Poulet entier	2,7 lb	20 %	32-35
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 15 à 60 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 60 2015-04-24 11:54:09

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Poisson			
Filets de poisson	0,4 lb	20 %	6-7½
Poisson entier	0,9 lb	20 %	11-14
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	0,7 lb	20 %	6-7½
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	20 %	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	0,6 lb	20 %	4-5
Pain complet (farine de blé et de seigle)	1,1 lb	20 %	7-9½
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 5 à 20 minutes.		

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 61 2015-04-24 11:54:09

Guide de cuisson

Gril

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

Micro-ondes + Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode de cuisson combinée (micro-ondes + gril), rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 62 2015-04-24 11:54:09

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de cuisson au gril adaptés à chaque type d'aliment.
Utilisez des maniques lorsque vous retirez les aliments du four à micro-ondes.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étapes (min)	2 étapes (min)
Tartines grillées	4 morceaux (0,05 lb chacun)	Gril seul	3-4	2-3
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure. Veuillez retourner les aliments après avoir terminé l'étape 1 et passez à l'étape 2.			
Tomates grillées	0,9 lb (2 parts)	30 % + Gril	6-8½	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (0,7 lb)	30 % + Gril	5-7½	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï	4 morceaux (1,1 lb)	30 % + Gril	6-8½	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	1,1 lb	30 % + Gril	13-14½	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre	1 lb	30 % + Gril	12½-14	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 63 2015-04-24 11:54:09

Guide de cuisson

Conseils et astuces

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez ¾ oz. (20 g) de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 30 % jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine de ⅓ oz. (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 30 %.
Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 3 cuillères à café) avec 2⅔ cuillères à soupe (40 g) de sucre et 1 tasse (250 ml) d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 90 %, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent.
Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 21 oz de fruits (600 g ou environ 2½ tasses) (ex : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 1½ tasse (300 g) de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.
Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour.
Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème Française

Mélangez la préparation pour pudding avec du lait, en suivant les instructions du fabricant. Ajoutez du sucre si tel est demandé. Remuez bien. Suivez les instructions et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément environ 1 oz. (30 g) d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 60 % au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 64 2015-04-24 11:54:09

Dépannage

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 65 2015-04-24 11:54:09

Dépannage

Problème	Cause	Action
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation.	Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 66 2015-04-24 11:54:09

Problème	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton **Cancel (Annuler)**.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 67 2015-04-24 11:54:09

Dépannage

Problème	Cause	Action
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton **+30sec** actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four à micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton **+30sec** lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	z le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 68 2015-04-24 11:54:09

Code d'information

Code	Description	Action
SE	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 69 2015-04-24 11:54:09

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MG14J3020CM
Alimentation	120 V ~ 60 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1500 W 1300 W 1500 W
Puissance de sortie	850 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures (y compris la poignée) Intérieures	 21 $^{7}/_{8}$" x 12 $^{5}/_{16}$" x 18 $^{1}/_{16}$" 14 $^{3}/_{4}$" x 10 $^{3}/_{8}$" x 15 $^{7}/_{16}$"
Capacité	1,4 pi^{3}
Poids Net/Brut	 41,9 lb / 46,3 lb

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 70 2015-04-24 11:54:09

Garantie

Four à micro-ondes Samsung

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX (10) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, un filtre ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux États-Unis. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

En fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 71 2015-04-24 11:54:09

Garantie

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes, sans pour autant s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; les problèmes relatif au plateau en verre ou au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 72 2015-04-24 11:54:10

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRÈS EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDÉRÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou www.samsung.com/ca/support (English),

www.samsung.com/ca_fr/support (French)

MG14J3020CM_AC_DE68-04270B-00_CFR.indd 73 2015-04-24 11:54:10

Notes

Notes